



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Begegnungen von Stadt und Land
Einladung zum 34. Hoffest am Sonntag, 29. August,
auf dem Sonnenhof der Familie Bühler



Bäuerliche setzen Zeichen mit klimafreundlicher Fleischerzeugung

Seiten 4-5

14 neue Bio-Sterne leuchten über Hohenlohe

Seiten 6-7

Bruderkalb-Initiative ist Sieger beim Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau

Seite 9

Programm der IV. Öko-Marketingtage auf Schloss Kirchberg steht

Seite 13



**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



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



**Zuchtbuchführung
SH-Schwein**

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



**Leitung
Mediencenter**

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



Stiftung Haus der Bauern
Ulrike Gabert

Leitung der Geschäftsstelle
im Schloss Kirchberg
Tel.: (07954) 9 21 54 70
Mobil: (0173) 5 35 84 72
Ulrike.Gabert@Stiftung-hdb.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

Nachdem sich die Corona-Pandemie seit über eineinhalb Jahren wie ein dunkler Schleier über das öffentliche Leben gelegt hat, sind wir inzwischen wieder einem geordneten Leben nahe gekommen. Die Strategie der Regierung mit den gesetzten „3Gs – Genesen/Geimpft/Getestet“ ermöglicht wieder ein normalisiertes Leben in Wirtschaft und Gesellschaft. Auch wir stehen vollumfänglich hinter dieser notwendigen und einzig zielführenden Strategie, die Pandemie zu überwinden und hinter uns zu lassen. Bitten insoweit auch alle diejenigen, welche sich noch nicht einer Impfung unterzogen haben, dies im Interesse der Solidargemeinschaft zu tun.

So können wir wieder alle unsere kulturellen und gesellschaftlichen Aktivitäten aufleben lassen und beginnen am Sonntag dem 29. August mit dem traditionellen Hoffest, welches heuer zum 34. Mal stattfindet. Sie sind alle herzlichst eingeladen zur Begegnung von Stadt und Land mit den vielfältigen Angeboten, mit dem Besten aus Hohenloher Küche und Keller, dem Bauernmarkt, der Schweineprämierung und vieles mehr. Traditionell beginnen wir um 10.00 Uhr mit dem Hoffestgottesdienst im Hofgarten des Sonnenhofs.

Sodann blicken wir auch jetzt schon auf unser kommendes Regionales Kochfestival am 24. Oktober, welches wir unter das Motto „200 Jahre Schwäbisch-Hällisches Landschwein“ gestellt haben und entsprechend zelebrieren werden. Es folgt unsere weithin beliebte Weihnachtsfeier am Samstag, 11. Dezember in den Gemeindehallen in Wolpertshausen und dort auch am 2. Februar 2022 der Bauerntag an Lichtmeß!

Wir möchten Ihnen also Mut machen, wieder optimistisch nach vorne zu blicken und unsere bäuerliche Kultur und das gesellschaftliche Leben erneut mit Zuversicht und Freude zu begehen. Unser Dank gilt all denen, welche sich in schwerer Zeit über die Maßen hinaus engagiert und eingesetzt haben. Es gab schon harte Wochen und Zeiten, in denen insbesondere unsere Kollegen im Erzeugerschlachthof Übermenschliches geleistet haben, damit der Betrieb aufrecht erhalten werden und die notwendigen Arbeiten erledigt werden konnten. Wir konnten damit unserer Verantwortung gegenüber all unseren Mitgliedsbetrieben gerecht werden und gegenüber unserer werten Kundschaft und unseren MitbürgerInnen. Wir sind auch froh und dank-



bar, dass wir betriebsintern keine Corona bedingten Todesfälle zu verzeichnen haben.

Also: Ein herzliches Glück auf und wir sehen uns auf dem Hoffest am 29. August mit neuem Mut und Optimismus,

Ihr Rudolf Bühler

CO₂-Studie zum Schweinefleisch: Klimapositive Land- und Ernährungswirtschaft ist möglich!



Schwäbisch-Hällische Schweine auf der Weide. Mit der Erhaltung der alten Landrasse leistet die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität.

Bereits seit Gründung im Jahre 1988 ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Pionier für eine nachhaltige, verantwortungsbewusste und zukunftsfähige Fleischherzeugung. So bei der Biodiversität mit Erhaltung der alten Landrasse Schwäbisch Hällisches Schwein, so bei der erstmaligen Definition von artgerechter Tierhaltung und deren Umsetzung in die praktische Landwirtschaft, so bei Gentec-freier Fütterung und Verzicht auf Tropensoja, so bei Verbot von Antibiotika, als auch was Direktvermarktung und Regionalität anbelangt.

Längst ist auch das neu ausgerufene Leitbild der Europäischen Kommission „From Field to Fork“ seit vielen Jahren gelebte Realität, denn keine fremde Hand ist hier dazwischen, und die Wertschöpfung kommt direkt bei den Bauernhöfen an in Form

der besten Erzeugerpreise in ganz Deutschland bei garantierter Abnahme der Schlachttiere – sei es nach EU-Bio/Bioland/Ecoland oder Demeter erzeugten Tieren oder nach den Qualitätsfleischprogrammen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Im Zeichen des Klimawandels steht selbstredend nun auch die Land- und Ernährungswirtschaft auf dem Prüfstand und hier insbesondere die Fleischwirtschaft. Denn schlechthin gilt Fleisch als Klimakiller und wird besonders kritisch gesehen, vegetarische Ernährung sei die Zukunft.

Nicht so bei uns: Wir stellen uns den Anforderungen zu einer klimapositiven Landwirtschaft, weil dies auch von uns als Premiumanbieter erwartet wird. So haben wir 2020/21 in Kooperation mit der Universität Wien

(BOKU) und dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) eine Studie erstellen lassen zum Vergleich von konventionell-industriell ausgerichteter Schweinefleischproduktion mit unserem Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. und dessen Bio-Variante, deren Ergebnis am 21. Juni 2021 im Rahmen einer Pressekonferenz im Schloss Kirchberg vorgestellt wurde:

„Klimafreundlicher Fleischkonsum ist möglich – bis zu 49 % weniger CO₂-Emission mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch!“

Gemeinsam mit der Wiener Organisation DONAU SOJA, welche die Studie mitfinanzierte, wurden die Ergebnisse den anwesenden und virtuell teilnehmenden Journalisten vorgestellt. Fazit: Klimafreundliche Ernährungs-

kultur ist möglich, neue Systeme ermöglichen eine nachhaltige und klimaverträgliche Ernährungsweise. Denn im Ergebnis beträgt die CO₂-Reduktion beim Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. über die gesamte Erzeugungs- und Vermarktungskette und insbesondere bei Fütterung mit Donau Soja- / Europe Soya-Fütterung 31 % und in der Bio-Version 49 %!

Matthias Krön, Gründer und Präsident der Organisation Donau-Soja, betonte dabei die Relevanz von nachhaltig und regional angebauten Sojabohnen zur Verbesserung der Klimabilanz in der Fleischproduktion. Studien-Autor Dr. Stefan Hörtenhuber, Forschungsinstitut für Biologischen Landbau FiBL, stand für weiterführende Fragen zur Verfügung.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist Gründungsmitglied von Donau-Soja und Rudolf Bühler ist Mitglied im Präsidiums, denn so seine Worte: „Es reicht nicht nur zu wissen, man muss auch was tun!“ Gemeint ist dabei der Verzicht auf Gentechnik, welche bei der BESH schon immer verboten ist und seit einigen Jahren nun auch der Verzicht auf das höchst klimaschädliche Tropensoja.

Diese Pressekonferenz diente gleichzeitig als Auftaktveranstaltung für den Studien- und Bildungsschwerpunkt bzw. die Veranstaltungsreihe der Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft, Schloss Kirchberg, zum Thema Klimafreundliche Ernährungskultur bzw. „Carbon Farming“ unter dem Aspekt CO₂-Bilanzierung in der Land- und Ernährungswirtschaft und deren Ausrichtung auf zukunftsfähige und klimapositive Erzeugungsketten.

So findet am 6. Oktober 2021 im Schloss Kirchberg eine vielerseits erwartete Buchvorstellung von Professor Dr. Theo Gottwald, Vorsitzender



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. ist klimafreundlich.

des World Food Councils, sowie dem Zukunftsforscher Professor Dr. Dr. h.c. mult F.-J. Radermacher, Vizepräsident des Ökosozialen Forum Europa, Wien, sowie Mitglied des Club of Rome, sowie dem IFOAM Präsidenten Europa und Bioland-Vorsitzenden Jan Plagge / Sandra Griese statt mit integriertem Zukunftsworkshop zum Thema: „Klimapositive Landwirtschaft und andere Natur-basierte Lösungen“.

Des weiteren findet am 9.-11. November 2021 der „Climate-Farmers Congress“ auf Schloss Kirchberg statt, welcher ein Manifest zur Klimafreundlichen Landwirtschaft im Rahmen von Workshops erarbeiten wird. Weiteres unter www.climatefarmers.org

Und am 7.-9. Dezember 2021 finden in der Akademie Schloss Kirchberg die alljährlichen Öko-Marketing Tage statt, dieses Jahr mit Fokus auf

„Klimafreundliche Land- und Ernährungswirtschaft – Wege in die Zukunft“.

Siehe hierzu auch Seite 13 in diesem Heft.

Die vollständige Studie ist auf der BESH-Homepage einsehbar unter: www.BESH.de



Programm der Akademie Schloss Kirchberg:

<https://www.schloss-kirchberg-jagst.de/index.php/akademie-schloss-kirchberg>

Bio-Musterregion vergibt erneut Auszeichnungen für Bio-Produkte

14 neue Bio-Sterne leuchten über Hohenlohe



Hohenloher Bio-Sterne: Gruppenfoto mit den Preisträgern und den Vertretern der Bio-Musterregion Hohenlohe im Innenhof von Schloss Kupferzell. Foto: Petra Schünmann/Akademie Kupferzell.

Neue Runde für die Hohenloher Bio-Sterne: Zum zweiten Mal hat die Bio-Musterregion Hohenlohe Bio-Produkte und Bioproduktlinien mit Vorbildcharakter ausgezeichnet. Zwei Jahre lang dürfen sich die Bioerzeuger und -verarbeiter mit den Sternen schmücken und damit auch werben. Auf Kürbissen, Fertiggerichten, zahlreichen Fleisch- und Wurstwaren, Honig, Saaten, Pilzen, Gewürzen, Brot- und Backwaren, Weinen, Säften und Bränden – alle in Bioqualität – wird von 2021 bis 2023 das Siegel „Hohenloher Bio-Stern“ prangen.

Schloss der Bäuerinnen und Schloss der Bauern

Dr. Wolfgang Eißel hatte bei der Begrüßung schnell die Lacher auf seiner Seite. Der Dezernent für Ländlichen Raum im Hohenlohekreis stellte den

Gästen im Hof das „Kleinod“ vor, in dem die zweite Verleihung der Hohenloher Bio-Sterne stattfand – Schloss Kupferzell, Heimstatt der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft. Der vor rund 300 Jahren errichtete Barockbau sei nämlich das „Schloss der Bäuerinnen seit 100 Jahren“, sagte er an Rudolf Bühler, den Vorsitzenden der gemeinnützigen Stiftung Haus der Bauern gewandt, der „erst vor einigen Jahren“ das Bauernschloss Kirchberg/Jagst erworben habe.

Gelöst und heiter, so die Stimmung bei der Preisverleihung, die mit Abstand und (im Gebäudeinneren) mit Maske über die Bühne ging. So bekannte Gotthard Wirth, Erster Landesbeamter Hohenlohekreis, dass er die „gewisse Normalität“ sehr schätze: „Endlich mal wieder eine Begrüßung nicht nur am Bildschirm.“ Catherine Kern, Landtagsabgeordnete von

Bündnis 90/Die Grünen machte auf die schwierige Situation der Bäuerinnen und Bauern aufmerksam: „Wir wollen, dass die Landwirtschaft bei uns stark bleibt.“ Die Corona-Pandemie habe erfreulicherweise das Bewusstsein für gute und Bio-Produkte gestärkt.

Rudolf Bühler erinnerte daran, dass einst der „Gipsapostel“ Johann Friedrich Mayer in Kupferzell gelebt und gewirkt hat. „Pfarrer Mayer repräsentierte die erste Regionalbewegung“, sagte Bühler, „wir sind die, die die Flamme weitertragen.“

Nicht jeder Bewerber kommt zum Zug

Die Initiative für die Bio-Sterne geht auf Dr. Walter Döring zurück. Der Koordinator der Bio-Musterregion Hohenlohe hielt einen dicken Packen

Papier hoch: „Das alles sind die Bewerbungen für die Bio-Sterne“, sagte er. Und dass nicht jeder Bewerber zum Zuge komme. Eine unabhängige zwölfköpfige Jury hat über die 17 eingereichten Bewerbungen beraten und für die zweite Runde 14 Erzeugnisse ausgewählt. Zwingend erforderliche Kriterien sind eine gültige Bio-Zertifizierung, die überwiegend regionale Wertschöpfung im Raum Hohenlohe sowie ein positiver Beitrag zum Klima- und Gewässerschutz. Mindestens drei der folgenden freien Kriterien müssen erfüllt sein: Müll vermeidende Verpackung, Beitrag zum Erhalt der heimischen Biodiversität und Landschaft, fairer Erzeugerpreis und faire Unternehmenskultur, Beitrag zum Erhalt und der Förderung des traditionellen Handwerks oder ein durch besonderen Geschmack überzeugendes und die Genussskultur förderndes Produkt.



Stilvoller Rahmen für die Verleihung der Hohenloher Bio-Sterne: Der Innenhof von Schloss Kupferzell, Sitz der Akademie.

Alle 14 Bioprodukte „sind ihren Preis wert“, so Dörings Appell an die Verbraucherschaft, bei Lebensmitteln auf Qualität zu achten. Dass sie die Genussskultur fördern, davon konnten

sich die Gäste bei der Verkostung mit Hohenloher Bio-Sterne-Produkten überzeugen. Zudem eine gute Gelegenheit, mit den Erzeugerinnen und Erzeugern ins Gespräch zu kommen.

Preisträger der Hohenloher Bio-Sterne 2021 - 2023

- Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Wolpertshausen: Echt Hällische Bio-Wurst Dosen
- Ecoland Herbs & Spices GmbH, Wolpertshausen: Hohenloher Bio-Gewürze Kümmel, Senf, Koriander, Bitterfenchel und Schabzigerklee
- Brennerei Engel, Sulzbach-Laufen: Edelbrand „Bio-Kargenbirne“
- Rebenhof Ferdinand Fröscher, Forchtenberg: Bio-Weine
- Hofgut Hermersberg Demeterladen, Niedernhall: Brot und Backwaren sowie Rindfleisch und Wurstwaren von Limousin Rindern in Demeter-Qualität
- Bio-Hofladen Honhardt mit Marke „Honhardter Demeterhöfe“, Frankenhardt: Demeter-Wurstwaren
- Biolandhof Andre Hutzenlaub, Obersontheim: Bio-Kürbisse
- OBEG Hohenlohe, Schrozberg: Bio-Saaten Buchweizen, Amaranth, Sonnenblumenkerne, Hirse, Linsen, Leinsamen
- Landhaus Rössle, Schwäbisch Hall-Veinau: Bio-Fertiggerichte vom Bruderkalbfleisch, Weiderind, Lamm sowie Schwäbisch-Hällischen Landschwein
- Imkerei Martin Rössner, Satteldorf: Bio-Honig
- Betriebsgemeinschaft Sonnenhof, Wolpertshausen: Demeter-Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein von der Eichelmastweide
- Biohof Stapf, Wittighausen: Säfte, Brände, Obst und Rhabarber in Bio-Qualität
- Landschaftspflegehof Süpple, Schrozberg: Qualitätsfleisch vom Boeuf de Hohenlohe in Bio-Qualität
- Pilzmanufaktur Wüstner, Kirchberg a.d. Jagst: Bio-Pilze



Rudolf Bühler für Einsatz für bäuerliche Kultur mit Walter Scheel Medaille ausgezeichnet



Preisverleihung: Für den Trägerkreis Amala Berges, Hermann Dörflinger und Christoph Wirtz mit Cristina und Rudolf Bühler (von links)

Mit der Verleihung der XVI. Walter Scheel Medaille an den Gründer und Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat der Trägerkreis Rudolf Bühlers herausragenden Einsatz zur Bewahrung und Fortentwicklung der bäuerlichen Kultur in Deutschland gewürdigt.

Initiator Christoph Wirtz betonte die „einzigartige Erfolgsgeschichte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“ und sagte weiter: „In mehr als 30 Jahren hat Rudolf Bühler als ihr Gründer und Vorsitzender mit Haltung, Leidenschaft und bäuerlichem Selbstbewusstsein gegen alle Trends und vermeintlichen Zwänge bewiesen, dass es möglich ist, gesunde Lebensmittel in Verantwortung für Natur und Kreatur zum Wohl der heimischen Verbraucherinnen und Verbraucher so zu erzeugen, dass die

Bäuerinnen und Bauern dabei ein gutes, nachhaltiges Auskommen haben.“ Ausgezeichnet mit der Walter Scheel Medaille werden Persönlichkeiten, die in „herausragender Weise einen außerordentlichen Beitrag zum europäischen Kulturerbe geleistet haben“.

Preis allen Mitstreiterinnen und Mitstreitern gewidmet

Rudolf Bühler wurde die Ehrung vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie nachträglich für das Jahr 2020 verliehen, in dem neben ihm Carlo Petrini, Publizist, Soziologe und Gründer der internationalen Slow Food-Bewegung, und der spanische Kochkünstler Ferran Adrià ausgezeichnet wurden. Rudolf Bühler ist der erste Landwirt, der diese Ehrung erhält. Er freut sich, dass mit der Walter Scheel Medaille die bäuerliche Kultur gewürdigt wer-

de, sagte der Bio-Landwirt auf seinem Sonnenhof in Wolpertshausen: „Unser Prinzip ist solidarisches und Gemeinwohl orientiertes Wirtschaften, deshalb haben wir so viele Mitglieder und deshalb gibt es hier so viele Bauern.“ Er widme den Preis „allen Mitstreiterinnen und Mitstreitern“, sagte Rudolf Bühler und betonte: „Albert Schweitzers Ethik der ‚Ehrfurcht vor dem Leben‘ ist unser stetiges Vorbild.“

Seit dem Jahr 2014 wurden unter anderem die elsässische Gastronomen-Familie Haerberlin aus Illhausern, der italienische Spitzenwinzer Angelo Gaja, Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, der britische Weinkritiker Hugh Johnson, der spanische Jamón-Ibérico-Erzeuger José Gómez, Glasproduzent Georg J. Riedel, die Grappa-Pionierin Giannola Nonino oder Bernard Antony, Éleveur de Fromages, ausgezeichnet.

Der Trägerkreis der Walter Scheel Medaille ist überparteilich, unabhängig sowie zur Förderung von Kunst, Kultur und des Völkerverständigungsgedankens als gemeinnützig anerkannt und stand unter der Schirmherrschaft des jüngst verstorbenen ehemaligen Präsidenten Frankreichs (und Counterpart Walter Scheels zu dessen Amtszeit als Bundespräsident) Valéry Giscard d'Estaing.

Im Sinne des „Verbundenseins“ im Geist des europäischen Einigungswerkes zeichnet die Walter Scheel Medaille für Genusskultur und Lebensart“ seit dem Jahr 2014 jährlich in der Regel zwei Persönlichkeiten aus, die sich in herausragender Weise um die Pflege der europäischen Genusskultur verdient gemacht haben.

Bruderkalb-Initiative Hohenlohe ist Sieger beim Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau 2021

Die Bruderkalb-Initiative Hohenlohe ist mit dem Bundespreis Ökologischer Landbau 2021 ausgezeichnet worden. Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner überreichte der Gründerin Anja Frey Leiterin des Demeter-Betriebs Völkleswaldhof und den eingebundenen Betrieben Jo und Micha's Biolandhof, dem Bioland-Betrieb Herz und den Honhardter Demeterhöfen die Auszeichnung auf der diesjährigen digitalen Grünen Woche in Berlin.

Im Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau werden jedes Jahr drei Bio-betriebe für besondere Betriebskonzepte und weitergehende Leistungen für den Ökolandbau und die Region ausgezeichnet. Der Preis ist mit insgesamt 7500 Euro pro Sieger-Betrieb dotiert.

Die Bruderkalb-Initiative Hohenlohe überzeugte die Jury mit einem verbandsübergreifenden Konzept zur wirtschaftlichen Vermarktung männlicher Kälber aus der Bio-Milchviehhaltung. Dafür wurden die Betriebe in der Kategorie „Erzeugung und Vermarktung“ ausgezeichnet. Bisher gab es kaum einen Markt für männliche Kälber aus der ökologischen Milchkuhhaltung. Gemeinsam mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist es Anja Frey gelungen, eine regionale Wertschöpfungskette für die ökologische Mast, Verarbeitung und Vermarktung der Kälber aufzubauen.

Die Basis für die ökologische Mast bildet die Mutter- und Ammengebundene Aufzucht auf den beteiligten Betrieben. Die Kälber laufen in der Herde der einzelnen Betriebe mit, können am Euter trinken und werden



Gewinnerteam: Bruderkalb-Initiative erhält Bundespreis Ökologischer Landbau.

frühestens nach drei Monaten abgesetzt. Mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall fand die Initiative einen perfekten Partner für die Vermarktung. Aber auch der Verkauf über die eigenen Hofläden ist ein wichtiger Pfeiler des Konzepts. Dazu kommen Metzgereien, die Gastronomie und der Lebensmitteleinzelhandel aus der Region als fest etablierte Vermarktungswege.

Verbandsübergreifende Zusammenarbeit

Die Koordination zwischen Betrieben, Verarbeitern und Abnehmern liegt in den Händen von Anja Frey. Gemeinsam mit der Bruderkalb-Initiative gelang es auch, verbandsübergreifend ein eigenes Logo für die Ware aus der Initiative zu entwickeln, das auch vom Handel akzeptiert wurde. Beson-

ders froh ist Anja Frey über die gelungene verbandsübergreifende Zusammenarbeit: „Ein gemeinsames Logo zu entwickeln war wirklich eine der größten Herausforderungen bei der Umsetzung und letztlich der entscheidende Schritt für das Konzept.“

Das Logo ist das Siegel für die strengen Richtlinien, die bei der Haltung und Fütterung der Kälber eingehalten werden müssen. Diese Richtlinien wurden von den beteiligten Betrieben gemeinsam entwickelt und gehen zum Teil sogar über die Vorgaben der beiden beteiligten Bio-Verbände hinaus. Unabhängig von der der Verbandszugehörigkeit ist die Initiative jederzeit offen für weitere Bio-Betriebe, die als Mitglieder ihre Kälber nach diesen Vorgaben aufziehen und vermarkten möchten. Bisher haben sich bereits 40 weitere Bio-Betriebe der Bruderkalb-Initiative angeschlossen.

Schlachthof, Wurst- und Gewürzmanufaktur in bäuerlicher Hand: Vom Rüssel Demeter-Sommertour macht bei der Bäuerlichen



Gruppenbild am Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall: Demeter-Geschäftsführer Tim Kiesler, Schlachthofleiter Daniel Bronner, Vorstand Christian Bühler, Produktionsleiter Steffen Noller (hinten), Reiner Schmid, Tim Fetzner (hinten) und Anja Frey (von links) von Demeter.

Der Schlachthof der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in Schwäbisch Hall, erste Station der Demeter-Sommertour Baden-Württemberg 2021. Er ist das „Herzstück“ des bäuerlichen Verbunds, sagt Vorstand Christian Bühler. Nicht von ungefähr: Der Erzeugerschlachthof und die angrenzende Wurstmanufaktur erlauben die Verwertung „vom Rüssel bis zum Schwänzle“. Die Wertschätzung für das Tier gebiete die Komplettverarbeitung, betont Bühler. Dieser Überzeugung sind auch die Gäste: Anja Frey, Vorständin von Demeter Baden-Württemberg, Tim Kiesler (Geschäftsführer), Tim Fetzner (Referent Regionale Vermarktung) und Reiner Schmidt (Beratung Pflanzenbau) sind zum kollegialen Austausch in die Demeter-Kulturregion Hohenlohe gereist. Fünf Tage ist die Gruppe

in Baden-Württemberg unterwegs, 21 Stationen stehen auf dem Programm. Der Erzeugerschlachthof – der auch allen Direktvermarktern offensteht – funktioniert im Grund wie eine große Metzgerei. Denn die Bäuerlichen vermarkten nicht nur die Edelteile vom Schwäbisch-Hällischen Schwein g.g.A., vom bœuf de Hohenlohe und Hohenloher Lamm und das selbst, denn auch der Vertrieb ist in bäuerlicher Hand. „Es gibt keinen Bruch in der Wertschöpfungskette“, sagt Christian Bühler, „das garantiert bestmögliche Preis für unsere Landwirte.“ Auch die Teilstücke werden in Wert gesetzt. Erfolgreich haben die Bäuerlichen die Wurst Dosen, ein „Sinnbild für Metzgerkultur“ (Bühler), wiederbelebt. Das Wursten mit schlachtfischem Fleisch wie Schulter, Bauch und Backe vom Demeter-Schwein vom Brät bis in die fertig verpackte Dose de-

monstriert Steffen Noller, Leiter der Wurstmanufaktur, der Delegation. Nollers Mitarbeiter setzt den gewaltigen Fleischwolf in Gang und fügt aus einem großen Metalleimer Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Koriander und etwas Piment hinzu. Keine Zusatzstoffe, nur gutes Fleisch und gute Gewürze kommen in die 200- und 400-Gramm-Dosen, die inzwischen so etwas wie Kultstatus bei den Verbrauchern haben. Apropos Gewürze. Ortswechsel in die Ecoland-Gewürzmanufaktur auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen. Auf dem Speicher des seit 2016 Demeter-zertifizierten Hofes lagern säckeweise Schätze aus aller Welt: Nelken aus Sansibar, Paprika aus Serbien, Pfeffer aus Indien (alle Demeter- oder Ecoland-zertifiziert) – und Koriander, Gelbsenf sowie Kümmel aus Hohenlohe. Denn Rudolf Bühler hat den

bis zum Schwänzle wird alles in Wert gesetzt Erzeugergemeinschaft Station

ökologischen Gewürzanbau in Hohenlohe eingeführt, alte Sorten aus den Bauerngärten eingesammelt und kultiviert. Laut EU-Gesetz dürfen diese als „Erhaltungssorten“ auf maximal 100 Hektar wieder vermehrt werden. Seit gut zehn Jahren kultivieren Bühler und gut 15 Kollegen Gewürze und Ölpflanzen, die im gemäßigten Klima der Hohenloher Ebene gut gedeihen. Sogar besser als anderswo, erklärt Rudolf Bühler der Demeter-Delegation: „Importierter Koriander kommt auf 0,2 bis 0,4 Prozent ätherische Öle in den Samen, Hohenloher Koriander locker auf 1,6 bis 1,8 Prozent.“ Obwohl erst halbreif verströmen die Korianderpflanzen auf dem nahegelegenen Feld einen starken Duft. Bienen tummeln sich auf den weißen Blüten. „Koriander ist wertvoll für Insekten, er ist die letzte blühende Gewürzpflanze“, erklärt Bühler. Die starken Regenfälle der letzten Tage haben freilich auch das Unkraut schießen lassen. Dennoch ist Bühler von den Vorzügen des Gewürzanbaus überzeugt: „Gewürze ergänzen die Fruchtfolge und sind lukrativ für die Landwirte.“ Reiner Schmidt hört aufmerksam zu. Die Botschaft fällt beim Berater für Pflanzenbau bei Demeter Baden-Württemberg auf fruchtbaren Boden. Mit Demeter-Wurst-Dosen und Demeter-Senf-Gläsern bestücken die Bäuerlichen zum Abschied den orangefarbenen Korb, den die Delegation mit sich führt. Eine schöne Idee: Als Sinnbild für die gegenseitige Wertschätzung reist dieser, gefüllt mit Spezialitäten, von Hof zu Betrieb, von Verarbeiter zu Hof mit. Ein Korb voll mit Demeter-Spezialitäten, die Lust auf Genuss machen.



Zünftiges Demeter-Vesper im Hofgarten des Sonnenhofs.



Der Spätblüher Koriander ist besonders wertvoll für Insekten.



Tim Kiesler und Rudolf Bühler auf dem Korianderfeld mit dem Demeter-Spezialitäten-Korb.

In Wolpertshausen bauerliche Kultur erleben

34. Hoffest auf dem Sonnenhof

Es ist das älteste und bekannteste Hoffest Hohenlohes: das Hoffest auf dem Sonnenhof der Familie Bühler in Wolpertshausen. Heuer soll es wieder stattfinden – zum 34. Mal.

Um 10 Uhr beginnt am 29. August der traditionelle Gottesdienst im Hofgarten auf dem Sonnenhof. Kurt Wolfgang Schatz, ehemaliger Schuldekan wird die Feier gestalten. Für die musikalische Umrahmung sorgen die Sopranistin Irina Sivak und der Posauenchor Wolpertshausen.

Ab 11 Uhr ist auf dem Sonnenhof „Das Beste aus Küche und Keller“ geboten. Ein Bauernmarkt lädt zum Bummeln ein, traditionelles Kunsthandwerk wird präsentiert. Für gute Stimmung sorgt die beliebte Band Hautnah mit Rock und Blues im Hofgarten..

Ein Höhepunkt des Hoffests ist traditionell die Zuchtschau mit Schwäbisch-Hällischen Schweinen. Zuchtleiter Albrecht Weber erklärt den Zuschauern, welchen Anforderungen die Herdbuchtiere für die Zucht der ältesten deutschen Schweinerasse genügen müssen.

Mit der Pferdekutsche geht's zum Regionalmarkt Hohenlohe. In der Mohrenköpfe Gastronomie und im Biergarten sind Hohenloher Spezialitäten und frisch gezapftes Mohrenköpfe-Bier zu haben. Bäckermeister Markus Gundel serviert Blooz aus dem Holzbackofen, für Süßschnäbel gibt es Demeter-Eis aus Heumilch g.t.S. Die Markthalle ist geöffnet.

Die gesetzlichen Corona-Vorschriften sind einzuhalten. Alle Besucher, Mitarbeiter und Aussteller müssen genesen, geimpft oder getestet sein. Eine kostenlose Corona-Teststation am Regionalmarkt Hohenlohe steht bereit.



Traditioneller Auftakt zum Hoffest: Gottesdienst im Hofgarten um 10 Uhr.



Höhepunkt des Hoffests: Zuchtschau mit Schwäbisch-Hällischen zum 200-Jahr-Jubiläum.



Deftiger Genuss: Schlachtplatte vom Schwäbisch-Hällischen und vieles mehr.

IV. Öko-Marketingtage: Klimafreundliche Ernährungswirtschaft

Wege in die Zukunft



10. November 2020: Rudolf Bühler eröffnet auf Schloss Kirchberg die III. Öko-Marketingtage, die als hybride Tagung stattfanden.

Die weltweite Zunahme von extremen Wetterereignissen zeigt die Dringlichkeit: Wir müssen jetzt handeln und den Klimawandel bekämpfen! Klimaneutralität bis Mitte des 21. Jahrhunderts ist notwendig, um die globale Erwärmung auf 1,5 Grad Celsius zu begrenzen – und damit auf einen Schwellenwert, der vom Weltklimarat als sicher eingestuft wird. Dabei sind Begriffe wie klimaneutral, klimafreundlich und klimapositiv heute in aller Munde, und Unternehmen wie Produkte werden zunehmend als solche ausgezeichnet. In allen Bereichen werden Produkte

und Produktionsprozesse in Hinblick auf ihre CO₂-Emissionen und weitere Umweltauswirkungen geprüft.

In Deutschland hat die Landwirtschaft einen substantiellen Anteil an den Treibhausgas-Emissionen. Klar ist: Bio bietet bereits bei Anbau und Erzeugung gute Lösungen zur Verringerung von Treibhausgasen und zur Verbesserung des Klimas. Die CO₂-Emissionen fallen hier deutlich geringer aus, denn nachhaltige Anbausysteme haben das Potential, CO₂ zu binden und damit zur Reduktion der Emissionen beizutragen. Sie fördern die Biodiversität und Humusbildung, sind also besonders klimafreundlich. Wie kann die Ernährungswirtschaft einen Beitrag zum Klimaschutz leisten? Welche Vorteile bieten ökologische Erzeugung und Verarbeitung für eine klimafreundliche Ernährung und wie kann die Bio-Lebensmittelbran-

che bestehende Mehrwerte in der Klimabilanz der Unternehmen verwerthen? Wie können klimafreundliche Werte kommuniziert werden? Diese und weitere Fragen stehen im Mittelpunkt der Öko-Marketingtage 2021 am 8. und 9. Dezember..

Die Öko-Marketingtage 2021 werden von der Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft veranstaltet. Partner sind die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die Verbände Bioland, Demeter, Ecoland, Naturland, die Assoziation Ökologischer Lebensmittelhersteller, der Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft, die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf sowie die Universität Hohenheim.

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



Pfarrer Daniel Simionescu von der Orthodoxen Kirchengemeinde Hohenlohe Dankgottesdienst im Erzeugerschlachthof



Pfarrer Daniel Simionescu am geschmückten Altar, hinter ihm die Gottesdienstbesucher am Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall

Über 100 Gottesdienstbesucher folgten der Einladung zum Corona-Dankgottesdienst am 3. Juni 2021 am Fronleichnam Feiertag, auf dem Gelände des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall. Das Empfinden tiefer Dankbarkeit lag über dem Festgottesdienst und das Gefühl einer Solidarität aller Betroffenen in tiefer Not. Doch es ist in gemeinsamer, zum Teil fast übermenschlicher Anstrengung gelungen, stets den Betrieb aufrecht zu erhalten.

Vielen ist der Wert örtlicher Versorgung bewusst geworden

Zwar einige Tage und Wochen nur im Notbetrieb, doch stets konnten die Tiere aus den Mitgliedsbetrieben angenommen und die Kundschaft und Mitbürger mit wertigen Lebensmitteln versorgt werden. Vielen Mitbürgern

ist dabei auch der Wert örtlicher Versorgung in Krisenzeiten hautnah bewusst geworden. Wie essentiell und wichtig es ist, eine funktionierende heimische Lebensmittelversorgung zu haben, dies in Partnerschaft mit unseren Mitbürgern.

Gerade in Notzeiten ist geistlicher Halt wichtig

Eigens für den Dankgottesdienst wurde auf dem Betriebsgelände ein Festzelt aufgestellt und selbstredend wurde alles nach den vorgeschriebenen Corona-Regeln der 3Gs (gehen/geimpft/getestet) organisiert und durchgeführt. Aber es geht, wenn ein Wille da ist. Und gerade in Notzeiten ist geistlicher Halt und Zuspruch wichtig. Pfarrer Daniel Simionescu hielt, unterstützt von zwei Messdienern den Gottesdienst zweisprachig

und in ökumenischer Form ab, waren doch sowohl Lutherische wie Katholische und Orthodoxe bzw. alle christlichen Glaubensrichtungen vertreten. Die Dankeslieder kamen vom evangelischen Kirchengesangbuch, ansonsten folgte der Gottesdienst klassisch orthodoxer Liturgie.

Dankgottesdienst und besinnliches Fest zugleich

Es war ein Dankgottesdienst und besinnliches Fest zugleich. Nach dem Gottesdienst wurde noch ausgiebig gespeist, und mit Kaffee und Kuchen war auch für das leibliche Wohl bestens gesorgt. Viele Gespräche am Rande rundeten den wunderschönen Feiertag im besten Sinne ab, sogar die Sonne schien und Gottes Segen lag über dem Ort und den in seinem Namen Versammelten.

„International Music Workshop and Festival“ auf Schloss Kirchberg/Jagst Kammermusik vom Feinsten

Kammermusik vom Feinsten haben Elf Meisterschüler und -schülerinnen am „International Music Workshop and Festival“ im August bei vier Konzerten im Rittersaal von Schloss Kirchberg geboten. Die Teilnehmenden bescherten dem Publikum faszinierende Abende. Die Konzerte waren regelrechte Höhepunkte, welche die Leidenschaft, Hingabe und Expertise der Meisterschüler und -schülerinnen voll zum Ausdruck brachten. Corona bedingt konnten leider nur 60 Plätze besetzt werden.

Die Veranstaltung „International Music Workshop and Festival“ unter Leitung von Professor Kyoko Hashimoto fand bereits zum zwölften Mal auf Schloss Kirchberg statt. Professor



60 Kunstliebhaber genossen das Kammermusik-Konzert im Rittersaal von Schloss Kirchberg.

Hashimoto lehrt an der McGill Universität Montreal und gilt als eine der besten Pianisten ihrer Generation. Unterstützt wurde sie von Laura Andriani (Violine) und Ramón Jaffé (Cel-

lo). Der 14-tägige Workshop erfüllte das Schloss im Alltag mit harmonischem Klang dank der Proben und des Musizierens in den verschiedenen Räumlichkeiten.

Ökologischer Angabauverband Bioland feiert 50. Geburtstag Live aus dem Rittersaal auf Schloss Kirchberg

Zum 50. Geburtstag am 25. April 2021 diskutierte der Ökologische Anbauverband Bioland mit Gästen aus Politik, Verband und Handel und sendete die Veranstaltung live aus dem Rittersaal auf Schloss Kirchberg. Wie gelingt der konsequente Umbau der Landwirtschaft? Und wie können Erfahrungen aus einem halben Jahrhundert Verbandsgeschichte dabei helfen, diesen Umbau zu realisieren? Bei der politischen Matinee diskutierten Renate Künast, Mitglied des Bundestages (online zugeschaltet), Joachim Rukwied, Präsident des Deutschen Bauernverbands, Klaus Fickert, Geschäftsführer Edeka Handelsgesellschaft Südwest, Bioland-Präsident Jan



Teilnehmende der politischen Matinee auf Schloss Kirchberg.

Plagge, Junges Bioland-Vorsitzende Theresia Kübler und Marcus Arzt, Bioland-Landesvorstand Baden-Württemberg, über das Modell Bioland als Blaupause für eine enkelgerechte Land- und Lebensmittelwirtschaft. Übertragen wurde das von der Jour-

nalistin Dr. Tanja Busse moderierte politische Podium aus dem Rittersaal auf Schloss Kirchberg. Auf der Seite von Bioland <https://www.bioland.de/geburtstag> gibt es den direkten Link zur Aufzeichnung aus dem Schloss Kirchberg.

Rainer Kubach beliefert die Dorfkäserei Geifertshofen Demeter-Heumilch vom Rimmlingshof

Im Jahr 1995 ist die Bauersfamilie Kubach auf eine Anhöhe über dem Ort Langenbeutungen bei Öhringen ausgesiedelt. Heute betreiben Hofbesitzer Rainer Kubach (44) und sein Bruder Markus (38) den Rimmlingshof und liefern Heumilch an die Dorfkäserei Geifertshofen.

Der Name des Hofes geht auf das Rimmlingsbächle zurück, an dem auch Weiden von Kubach liegen. An diesem Tag sind die 85 Fleckviehkühe der Kubachs aber im großen Laufstall geblieben. „Hof nahe Flächen und alles, was man schlecht mähen kann, weiden die Rinder ab“, erklärt Rainer Kubach, „aber gestern Abend und heute morgen hat es einfach zu viel geregnet.“ Die Niederschläge haben freilich auch ihr Positives: „2020 war es bei uns am schlimmsten, furchtbar trocken, aber in diesem Jahr haben wir Heu ohne Ende.“

Denn ohne Heu geht auf einem Heumilchbetrieb gar nichts. Denn Heumilchbauern füttern ihren Tieren keine Silage, sondern nur artenreiches Heu und etwas Kraftfutter; auf den Wiesen versorgen sich die Kühe zudem mit Grünfutter. Doch Heumachen ist stark wetterabhängig. Mit einer großen Investition haben sich die Kubachs ein Stück weit unabhängiger vom Wetter gemacht.

60 mal 20 Meter misst die moderne Heutrockenanlage, bis zum First ist der Holzbau zwölf Meter hoch. „Zwischen der Photovoltaikanlage und dem Dach sauge ich die warme Luft ab und führe sie von unten in die Trocknungsboxen“, sagt der Landwirt. Bei schlechtem Wetter und in der Nacht unterstützt ein Luftentfeuchter die Anlage.



Auf einer Weide beim Rimmlingshof: Demeter-Landwirt Rainer Kubach mit Kuh und Kalb.

Im Innern riecht es angenehm nach Heu. Noch „zäh“, also etwas feucht, wird das Gras in die Anlage gebracht. Damit bleiben die wertvollen Blätter der Kräuter und des Klees erhalten. „Mit gutem Futter bleiben unsere Kühe gesund und geben gute Milch.“ Die ist im übrigen als Heumilch g.t.S. sogar EU-weit geschützt.

2006 hat der Agrarwissenschaftler den Rimmlingshof auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt, seit 2019 ist er Demeter zertifiziert. Das heißt: Die Milchkühe behalten ihre Hörner, was die Dorfkäserei Geifertshofen mit einem Hörnerbonus belohnt. Und das heißt, dass die Milchkühe neben gutem Heu viel Platz benötigen. Den Aufwand vergütet die Dorfkäserei Geifertshofen mit dem höchsten Milchpreis bundesweit: 62 Cent pro Liter, in der konventionellen Milchwirtschaft sind es derzeit rund 36 Cent.

Rainer Kubach führt in den Stall. Hier zeigt sich, wieviel Herzblut in der Landwirtschaft steckt. „Das da ist Flavia mit den beiden Kälbern, und da hinten liegt Flowi, ihre Großmutter.“ Die Milchkuh mit dem schönen Euter bringt es auf das stattliche Alter von 15 Jahren. Rainer Kubach klopft ihr die Flanke: „Mit ihr haben wir fünf Generationen im Stall“, sagt er stolz. Dann geht er in eine kleine Bucht und zeigt ein Kälbchen der Rasse Limburger. Mit großen Augen und ohne Scheu mustert das Kleine die Besucher und versucht, an der Hand zu saugen. Vom tierischen Kindergarten geht's zu dem der Menschenkinder. Neben dem Wohnhaus, in dem der Landwirt mit seinen drei Kindern lebt, liegt nämlich der Naturkindergarten „Die Rimmlinge“. Rainer Kubach engagiert sich als Ortschaftsrat in Langenbeutungen und hat das Projekt initiiert.

Masterarbeit im Rahmen des EU-Projekts „Legumes Translated“ Erbsen für die Schweine

Das Grüne Zentrum ist als Schnittstelle der Landwirtschaft zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) Dreh- und Angelpunkt für alle landwirtschaftlichen Themen. Unter dem EU-Projekt „Legumes Translated“ hat sich nun eine Chance für einen Versuch in Form einer Masterarbeit aufgetan. Diese Chance darf ich nutzen.

Mein Name ist Sarah Wochner, ich studiere an der Universität Hohenheim Agrarwissenschaften und arbeite im Grünen Zentrum. Um sich am Markt deutlich als regionale Marke zu positionieren, werden Fütterung und Herkunft der Futtermittel im Grünen Zentrum überprüft und gemeinsam mit den Betrieben abgestimmt. In der Schweinemast ist es gängig, die Tiere mit Soja zu füttern. Zwar erzeugt die BESH ihre Schweine ausschließlich mit Gentechnik freiem Soja aus der EU, dennoch würden sicher auch mehr Landwirte ihre Tiere mit eigens angebauten Eiweißfuttermitteln versorgen.

Eiweiß ist für die Mast zwingend notwendig

Eine Alternative zu Soja stellt die Erbse dar. Auch sie liefert Eiweiß, das zwingend notwendig ist, um gesunde Schweine zu erzeugen. Weil die Nutzung der Erbse aber oft kritisch betrachtet wird, hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft in diesem Bereich einen Versuch gestartet. Nicht nur weil die Schwäbisch-Hällischen Schweine eine alte Nutztierasse darstellen und möglicherweise besser mit den Erbsen umgehen können, sondern auch weil der Anbau der Erbse gut in Betriebsab-



Sarah Wochner beim Ablesen der elektronischen Ohrmarke im Stall.



Sarah Wochner am Schlachtkörper mit dem pH-Messgerät.

läufe einiger Mitgliedsbetriebe passen würde. Durchgeführt wird der Versuch in Rot am See-Niederwinden, wo im Maststall von Familie Fetzer rund 240 Schwäbisch-Hällische Schweine gehalten und von Hand gefüttert werden. Hierfür wurden vier Rationen berechnet. Zwei Rationen mit Erbsen jeweils für die Vor- und die Endmast sowie zwei Rationen mit Soja jeweils für Vor- und Endmast.

Alle drei Wochen werden die Versuchsschweine gewogen

Ende Januar konnten die ersten 48 Tiere eingestallt und zur Unterscheidung mit elektronischen Ohrmarken versehen werden. Alle drei Wochen werden die Versuchsschweine gewogen. Anhand der Daten können die täglichen Zunahmen der Schweine berechnet werden.

Haben die Tiere ihr Mastendgewicht erreicht, werden sie nach Schwäbisch Hall in den Erzeugerschlachthof der BESH transportiert und geschlachtet. Dort erfolgt die Untersuchung der Schweine auf ihre Fleischqualität, die über Parameter wie etwa den pH-Wert oder die elektrische Leitfähigkeit beeinflusst wird.

Anschließend werden im hauseigenen Labor der Tropfsaftverlust, die Fleischhelligkeit und der intramuskuläre Fettgehalt gemessen. Gerade der intramuskuläre Fettgehalt bestimmt den typischen Geschmack des Schweinefleisches.

Zudem wird an der Landesanstalt für Schweinezüchtung Boxberg das Fett untersucht. Aktuell befinden sich noch 29 Schwäbisch-Hällische in Niederwinden. In einigen Wochen wird sich zeigen, ob sich eine Fütterung mit Erbsen lohnt.

Verkaufsmobil der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Genussbotschafter auf Hohenloher Märkten



Das Verkaufsmobil mit dem Schriftzug „Direkt vom Bauern“ lockt wie hier in Gaildorf eine qualitätsbewusste Kundschaft, die sich auch gerne informiert.

Echt Hällischer Eichelmastrschinken, Schwäbisch-Hällisches Stielkotelett und Braten vom Boeuf de Hohenlohe, Käsespezialitäten aus Geifertshofen, Gewürze, Senf und vieles mehr: Mit ihren bekannten Spezialitäten machen die Genussbotschafter der Hohenloher Bauern nun auf Wochenmärkten der Region Station.

Das schicke schwarze, rund 6,60 Meter lange Verkaufsmobil mit dem Schriftzug „Direkt vom Bauern“ ist auf dem Wochenmarkt in Gaildorf ein Hingucker. Silvia Rebhan hat schon in der vergangenen Woche hier eingekauft und ist von der Qualität überzeugt: „Euer Fleisch war super!“ Das hören Mareike Kreiner und Frieder Wieland gerne. Die Gaildorferin kennt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall natürlich, die Fahrt zu den Märkten in Schwäbisch Hall oder Wolpertshausen ist ihr aber zu

weit. Nun ist Silvia Rebhan rundum zufrieden: „Jetzt bekomme ich alles auf meinem Markt.“ Ein Versucherle Krettspeck nimmt sie gerne. „Probieren gehört hier dazu“, sagt Kreiner.

„Besonders gut laufen die Grillspezialitäten“

Die beiden Genussbotschafter hinterm Tresen haben alle Hände voll zu tun, die Wünsche der Kunden zu erfüllen. „Besonders gut laufen im Moment die Grillspezialitäten“, sagt Frieder Wieland: BBQ-Spieße beispielsweise, oder dicke Bauchscheiben vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A., die mit Harros Naturgewürzen mariniert sind. Die Schinken sind begehrt, ebenso die Saiten, die an diesem Tag schon zwei Stunden vor Marktschluss ausverkauft sind.

Nun wollen die Genussbotschafter den Metzgerkunden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft keine Konkurrenz machen – im Gegenteil. „Unser Angebot ist fein, aber klein“, sagt Wieland, „im Gespräch werben wir natürlich für die Fachmetzgereien, die unsere Erzeugnisse führen.“ Beim Markt mobil steht nicht der Verkauf im Mittelpunkt, ebenso wichtig ist die Information. Flyer informieren die Kunden über die Philosophie und die Arbeit der Hohenloher Bauern. „Wir möchten Präsenz zeigen in den heimischen Gemeinden“, erklärt BESH-Gründer und Vorstand Rudolf Bühler das Engagement.

Die Markt tage:

- Mittwoch Öhringen
- Donnerstag Gaildorf
- Freitag Künzelsau
- Samstag Öhringen

Festabend unter dem Motto „200 Jahre Schwäbisch-Hällisches Schwein“ Regionales Kochfestival am 24. Oktober

Das Regionale Kochfestival am 24. Oktober im Historischen Zeughaus in Schwäbisch Hall steht in diesem Jahr ganz unter dem Motto „200 Jahre Schwäbisch-Hällisches Schwein“. Das Jubiläum soll gebührend gefeiert und zelebriert werden. Das Menü dreht sich rund um die ausgezeichneten Spezialitäten der Hohenloher Bauern: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A., Fleisch vom Weiderind boeuf de Hohenlohe, Heumilchkäse von Weidekühen und vieles mehr. An dem Festabend werden auch die Agrarkulturpreise verliehen. Ein unterhaltsames musikalisches Programm und der Bändertanz der Landjugend runden die Veranstaltung ab.



Traditioneller Bändertanz der Landjugend Schwäbisch Hall.

Neue Videos der Hällischen Grillakademie online Grillen mit Meister Harro

Endlich Sommer! Jetzt ist Zeit, die nächste Grillparty zu planen. Unser Metzgermeister Harro macht in der Hällischen Grillakademie Fleischfreunde fit. Zehn Videos rund um Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. stehen bereits im Netz. Jetzt folgt die Fortsetzung mit boeuf de Hohenlohe, Hohenloher Lamm und Wild aus Hohenlohe. Die Videos der Hällischen Grillakademie bieten gleich doppelten Nutzen, denn hier ist Fleischnkunde inbegriffen. Das heißt: Zum Auftakt jedes Videos erklärt Metzger- und Grillmeister Harro anhand des

Schlachtkörpers, wo sich das jeweilige Teilstück befindet. Dann schneidet er es mit handwerklichem Geschick fachgerecht und gekonnt heraus. Unter den zehn Cuts finden sich Klassisches und spezielle Zuschnitte, die nur Meister ihres Fachs beherrschen. Metzgermeister Harro erklärt, welches Stück lang- und welches kurzfaseriges Fleisch aufweist. Denn die Beschaffenheit des Muskels hat Auswirkungen auf die Art und Weise, wie das jeweilige Teil perfekt gegrillt wird. Die wichtigste Lektion aber ist: „Beim Grillen muss man sich Zeit lassen!“



Metzger- und Grillmeister Harro Bollinger.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL