



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe: 03/2021

Auflage: 5.000

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Bäuerin Luise Wirsching (75) begutachtet
die Früchte eines Pflaumenbaums in
ihrem Hofgarten

Großer Festabend: Jubiläumsfeier 200 Jahre Schwäbisch-Hällisches Schwein

Seiten 4-5

Fritz-Strempfer-Bauernschule: Umfangreiches Bildungsangebot

Seiten 6-7

IV. Öko-Marketingtage: Zukunftsthemen vordenken und umsetzen!

Seiten 10-11

Fachtagung zur Bio-Schweinehaltung: Zukunft der Schweinehaltung im Südwesten

Seiten 16-17



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

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



Vorstand BESH AG
Controlling / Internes Reporting

**Vorstand Dorfkäseerei
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



**Geschäftsführung
Züchtervereinigung
SH-Schwein**

Ramona Weishaar
Tel.: (07904) 97 97-63
ramona.weishaar@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



**Leitung der Akademie
Schloss Kirchberg**

**Prof. Dr.
Franz-Theo Gottwald**
Tel.: (07954) 9 21 18-80
franz-theo.gottwald@hdb-stiftung.com



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



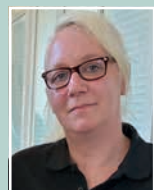
**Zuchtbuchführung
SH-Schwein**

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



**Leitung
Mediencenter**

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



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@hdb-stiftung.com



**Zuchtleiter
Züchtervereinigung
Schwäbisch-Hällisches
Schwein**

Albrecht Weber
Mobil: (0172) 7 23 79 81
albrecht@weberspage.de



**Geschäftsführer
BESH Wurst- und
Schinkenmanufaktur
Frankenheim**

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
Schwäbisch Hall**

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



**Gastronomischer Leiter &
Kulinarischer Botschafter
Bio-Hotel Schloss Kirchberg
Mohrenköpfe Gastronomie**

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



**Grillmeister & Leiter
Fleischabteilung im
Regionalmarkt Hohenlohe**

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



**Vorstandssekretariat
Geschäftsstelle
Wolpertshausen**

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



**Betriebliche
Gesundheitsbeauftragte
BESH-Gruppe**

Dorothea Bohn
Mobil: (0173) 4 93 89 03
dorothea.bohn@hdb-stiftung.com



**Gründer & Vorsitzender
Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall**

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

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

Die Corona-Pandemie hat unser soziales und öffentliches Leben wieder voll im Griff. Doch wir ermöglichen, was im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften machbar ist, so das Hoffest, das Regionale Kochfestival oder unsere Tagungen mit den Climate Farmers und die Öko-Marketingtage; dies stets unter strengster Einhaltung der Corona-Gesetze.

Doch die Pandemie birgt auch Chancen: Wir erleben einen starken Trend hin zu wertigen und ökologischen Lebensmitteln und dies bevorzugt aus regionaler und heimischer Erzeugung. Dies macht uns Mut und gibt uns Zuversicht und unseren bäuerlichen Familienbetrieben Zukunft mit garantierten Preisen und garantierter Abnahme.

Dies wurde so auch schon in der Gründungssatzung vor 34 Jahren vorgegeben: „Förderung von ökologisch- und sozialverträglichen Produktionsverfahren in der bäuerlichen

Landwirtschaft bei Erzielung gerechter Preise. Organisation des Marktes für umwelt- und sozialverträglich erzeugte Produkte und Förderung einer intakten bäuerlichen Struktur im Rahmen einer integrierten ländlichen Regionalentwicklung in der Region Hohenlohe.“

Und diese Prinzipien leben wir seit Gründung, vom Rand der Gesellschaft sind wir nun in deren Mitte angekommen. Wir laden auch gerne weitere heimische Bauernhöfe ein, ihre Betriebe auf eine zukunftsfähige Schweinehaltung auszurichten und haben hierzu im Oktober eine Fachtagung für die Zukunft der Schweinehaltung veranstaltet (Bericht Seite 16/17).

Dies soll unseren Bauernhöfen Mut und Zukunft geben, denn gerade in Corona-Zeiten wird sichtbar, wie wichtig eine heimische Ernährungskultur mit zukunftsfähig aufgestellten Bauernhöfen ist zur Versorgung unserer Mitbürger mit gesunden Lebensmitteln.



In diesem Sinne darf ich Ihnen allen ein geruhsames Weihnachtsfest wünschen mit den besten Wünschen für ein Neues Jahr 2022 – Bleiben Sie gesund,

R. Bühler
Ihr Rudolf Bühler

IMPRESSUM

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall
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 2021

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

Hohenloher Bauern feiern mit Gästen in Schwäbisch Hall beim kulinarischen Großer Festabend zur Jubiläumsfeier 200 Jahre



Herbstlich geschmückt: Im Historischen Zeughaus, Neubausaal, in Schwäbisch Hall feiern 300 Gäste das Jubiläum „200 Jahre Schwäbisch-Hällisches Landschwein“ mit dem Menü der Region.

Das Hällische Land ist das Land der Schweine, denn nirgends versteht man sich auf Schweinemast und Schweinezucht so gut wie im Hällischen, nirgends sonst wird sie in der Ausdehnung getrieben und nirgends trifft man die eigentümliche vorzügliche Race von Schweinen an, welche der Hällische Bauer hat“, zitierte Gastgeber Rudolf Bühler bei seinem Festvortrag zum Jubiläum aus dem Landwirtschaftlichen Correspondenzblatt des Jahres 1844. Eben jene vorzügliche „Race“ stand beim 23. Regionalen Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) im Historischen Zeughaus der Stadt Schwäbisch Hall im Mittelpunkt: Vor 200 Jahren wurde die Zucht der Schwäbisch-Hällischen Landschweine begründet. Sie ist damit die älteste Schweinerasse Deutschlands.

Folgerichtig drehte sich das Menü an diesem Abend rund um das ausgezeichnete Fleisch der Schwäbisch-Hällischen – und zwar „vom Rüssel bis zum Schwänzle“. Unter Leitung des kulinarischen Patrons Lothar Eiermann hatten Ernst Kunz, Inhaber und Chefkoch vom Landhaus Rössle in Veinau, und Maximilian Korschinsky, gastronomischer Leiter und kulinarischer Botschafter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, das fünfgängige Festmenü komponiert.

15 Köche und 20 Servicekräfte verwöhnen rund 300 Gäste

Die passenden Weine von Bernd Ellwanger aus Weinstadt-Großheppach, vom Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen, von Jürgen Hofmann, Röttingen, vom Schlossgut Hohenbeilstein und

von Hans Wirsching, Iphofen, hatte Patron Eiermann ausgewählt. 15 Köche und 20 Servicekräfte, darunter elf Mitglieder des Vereins Help, verwöhnten die rund 300 Gäste mit regionalen Spezialitäten im herbstlich geschmückten Festsaal. Bei der Vorspeise von Maximilian Korschinsky verliehen heimische rote Bete und Quitte dem luftgetrockneten Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschinken ein erdiges Aroma. „Hohenloher Metzelsupp mit Schwarzbrotwürfeln“ nannte Ernst Kunz seine feine Neu-Interpretation des traditionellen Gerichts der Hohenloher Hauschlachtungen. Im Zwischengang huldigte Korschinsky der Schweinbake („für mich das Beste“): Er kombinierte Teigtäschle mit geschmortem Bäckle vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Hohenloher Linsen und Geifertshofener Pfefferkäse.

Erntedank die älteste deutsche Schweinerasse Schwäbisch-Hällisches Schwein

Der Hauptgang des Rössle-Küchenchefs versammelte „Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein“ – Filet, gezupften Kamm und gefülltes Füßle; dazu ließ er Bauernblaukraut, zweierlei Knödelterrine in Mohrenköpfle-Biersauce servieren. Für den süßen Abschluss bereitete der Chefkoch der Bäuerlichen mit seinem Team eine kleine Tarte von Hohenloher Äpfeln und hausgemachtem Bio-Heumilcheis zu. Zwischen den Gängen unterhielt die Sopranistin Irina Sivac, begleitet von Victor Portnoy am Flügel.

Menü dokumentiert kulinarische Vielfalt Hohenlohes

Die Resonanz auf das Menü war übereinstimmend positiv. „Ich bin begeistert“, sagte Halls Ex-Oberbürgermeister Hermann-Josef Pelgrim, während der Service den Zwischengang abräumte. „Toll, wie hier eigentlich alles vom Schwein verwertet wird. Selbst die Beilagen sind regional“, meinte Gerlinde Michelfelder von den Kreislandfrauen. Auch Jürgen Maurer, Vorsitzender des Bauernverbands Schwäbisch Hall-Hohenlohe-Rems, ließ es sich schmecken: „Ich bin das erste Mal beim Kochfestival dabei. Und sicher nicht zum letzten Mal.“ Kurz: Das Menü zum Erntedank dokumentierte die kulinarische Vielfalt Hohenlohes als weithin bekannte Genießerregion. Oder um es mit den Worten von Patron Lothar Eiermann auszudrücken: „Es ist ein anderer Wind in die bürgerliche Küche eingezogen.“ Die Bäuerlichen, davon zeugte der lang anhaltende Applaus, haben großen Anteil daran. *tak*



Gastgeber Rudolf Bühler beim Festvortrag mit einem historischen Gipsmodell eines Schwäbisch-Hällischen Zuchtschweins.



Vorspeise: Eichelmastschinken mit roter Bete und Quitte.



Zwischengang: Teigtäschle mit Bäckle vom Hällischen Landschwein.



Hauptgang: Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein.



Dessert: Tarte von Hohenloher Äpfeln mit Bio-Heumilcheis.

Verleihung der Agrarkulturpreise Hohenlohe Verdienste um die Heimat



Rudolf Bühler mit den Trägern der Agrarkulturpreise 2021:
Willi Mönikheim, Friedlinde Gurr-Hirsch, Albrecht Weber und Xaver Scheidel (von links).

Vier Persönlichkeiten sind beim regionalen Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit den Agrarkulturpreisen 2021 ausgezeichnet worden.

Agrarkulturpreise 2021
Hauptpreis
Friedlinde Gurr-Hirsch,
Untergruppenbach

Friedlinde Gurr-Hirsch ist eine waschechte Wengerter- und Bauerntochter aus dem Unterland. 1954 in kleinstbäuerliche Verhältnisse hineingeboren, ist sie von klein auf mit dem bäuerlichen Leben eng vertraut. Auf dem elterlichen Hof hatten sie Weinbau, Ackerbau, Wiesen und Weiden, Rinder- und Schweinehaltung. Aus diesen Verhältnissen hat sie es in ihrem Leben und Wirken weit gebracht: bis zur Deutschen Weinköni-

gin und bis zum politischen Amte einer Staatssekretärin. Gerade das Amt der Deutschen Weinkönigin hat sie in die weite Welt hinaus gebracht. Friedlinde Gurr-Hirsch ist die Inkarnation einer modernen Landfrau, gebildet, stets attraktiv im Auftritt, heimatverbunden und engagiert für die ländliche Entwicklung in ihrer Heimat. Seit 1978 ist sie verheiratet mit Karl-Heinz Hirsch. Sie ist Mutter von drei Kindern, Großmutter von acht Enkelkindern und erlebt so – wie sie selbst betont – vielfältiges Familienglück. Ihre Ausbildung führte sie zur staatlich anerkannten Hauswirtschafterin, das Studium der Wirtschaftswissenschaften, Politik und evangelischen Theologie rundeten ihre Ausbildung ab. So begann ihr Berufsweg als Lehrerin in Heilbronn. Seit 2001 war Friedlinde Gurr-Hirsch als Abgeordnete Mitglied des Land-

tags, dann von 2004 bis 2011 Parlamentarische Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz; dies erneut von 2016 bis 2021. In ihrer politischen Arbeit war und ist ihr stets die regionale Vermarktung unserer wertigen Landeserzeugnisse ein Herzensanliegen. Obwohl Friedline Gurr-Hirsch aus dem Unterland kommt, ist ihr auch die ländliche Entwicklung in Hohenlohe ein Herzensanliegen. Insbesondere ihr Engagement für die Bewerbung der Bio-Musterregion Hohenlohe zeigt ihr engagiertes Wirken für unsere Heimat. Heute noch, wo andere sich in den Ruhestand begeben, widmet sie sich neuen Aufgaben. Ganz nebenbei ist sie auch aktives Beiratsmitglied der Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg.

Rudolf Bühler

Kategorie „Kultur und Soziales“
Willi Mönikheim, Bad Mergentheim

1944 geboren in eine Bauernfamilie in seinem Heimatdorf Ebertsbronn wuchs Willi Mönikheim als Bauernbub auf. Mag sein, dass diese glückliche Kindheit auf dem Lande ihm seine Kraft verliehen hat, welche er noch heute ausstrahlt: die Kraft der Verkündigung des Wortes Gottes, unmittelbar, tiefgründig, stets in das Leben und für das Leben hineingehend, stets reflektierend zu den aktuell anstehenden Lebensfragen und richtungsweisend im christlichen Glauben. Unvergessen auch seine Predigten in kraftvoller Hohenloher Mundart. Zunächst wurde Willi Mönikheim Bauer. Doch zunehmend kamen ihm Zweifel auf an der Entwicklung der Landwirtschaft hin zu immer mehr „Wachsen oder Weichen“. So gab er 1973 den Hof auf und studierte Theologie auf dem zweiten Bildungsweg. Seine erste Pfarrstelle war in Pfeldelbach als Pfarrverweser. Von dort aus absolvierte er sein zweites Theologisches Examen. Im Sommer 1981 kam der Wechsel auf die Pfarrstelle in Gaggstadt bei Kirchberg an der Jagst, wo Willi Mönikheim über 20 Jahre unvergessene Dienste leistete. 2001 wurde Willi Mönikheim zum Landesbauernpfarrer und Schulleiter der Ländlichen Heimvolkshochschule Hohebuch berufen. Seine Pfarrei und sein Wirken umfasste fortan das gesamte Gebiet der Evangelischen Landeskirche in Württemberg. Als er 2008 in den Ruhestand verabschiedet wurde, würdigte ihn der Heilbronner Prälat als „einen leidenschaftlichen Pfarrer, der eindrucksvolle Spuren hinterlässt“. Noch heute hält er regelmäßig die Andacht zum Hohenloher Bauerntag oder auf dem traditionellen Hoffest auf dem Sonnenhof.

Rudolf Bühler

Kategorie „Biodiversität“
Albrecht Weber, Weikersheim

Albrecht Weber, 1971 geboren, entstammt einer Hohenloher Bauerndynastie. Der weithin bekannte Schweinezuchtbetrieb der Familie Weber aus Schwarzenbronn ist in der Branche ein Begriff. Seit einigen Jahren stehen in den Ställen des Betriebs, der vom Bruder Eckardt erfolgreich geführt wird, nur noch Schwäbisch-Hällische Zuchtschweine. Nach seiner Lehre als Landwirt auf dem elterlichen Hof und der Domäne Dr. Hege Hohebuch legte Albrecht Weber die landwirtschaftliche Gesellenprüfung ab und begann sein Studium der Agrarwissenschaften an der Universität Hohenheim. Schon in seiner Diplomarbeit befasste er sich mit dem Thema „Marketing in der Schweinezucht“. Sein Berufsweg führte ihn über das Referendariat am Landwirtschaftsamt Ellwangen bereits 1998 zur Schwäbisch-Hällischen Schweinezucht, zunächst als Zuchtberater beim Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall. Dies war das Sprungbrett zum Zuchtleiter beim Schweinezuchtverband Baden-Württemberg, welches er seit 2001 innehat. Seit 2002 ist Albrecht Weber auch amtlich bestellter Zuchtleiter bei der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein. In diesen nunmehr fast 20 Jahren – inzwischen auch als Oberlandwirtschaftsrat – hat sich Albrecht Weber für die Schwäbisch-Hällische Schweinezucht besonders verdient gemacht. Man spürt, dass es ihm ein Herzensanliegen ist, die Zuchtarbeit für diese älteste Landrasse Deutschlands zu leiten und zu gestalten. Albrecht Weber hat den so genannten „Züchterblick“ in die Wiege gelegt bekommen. Er genießt hohes fachliches Ansehen in ganz Deutschland und weit über die Grenzen hinaus. In der Schweinezucht kann Albrecht Weber niemand etwas vormachen.

Rudolf Bühler

Kategorie „Ökologie“:
Anton Scheidel, Wachbach

Anton Scheidel aus Wachbach ist ein Experte für alte Getreidearten wie Einkorn, Emmer, Dinkel, Roggen, Nacktgerste und -hafer. Auch Linsen und Leinsamen gedeihen auf seinen eher kargen Flächen hoch über dem Dorf Wachbach. „Das sind Früchte, die zum Biolandbau passen“, erklärt Scheidel, „und Früchte, die zum Boden passen.“ Seine Ausbildung hat der Agrarbetriebswirt in Triesdorf gemacht. 1992 stellte er den elterlichen Hof auf die ökologische Wirtschaftsweise um. 2000 übersiedelte die Familie ins hoch über dem Dorf errichtete Wohnhaus. Dahinter befindet sich der große Offenstall, in dem die Bullen stehen. Und hinter diesem ein noch größerer Stall, den die Scheidels im vergangenen Jahr gebaut haben. Kühe und Kälber sind bis in den Herbst hinein auf den Weiden. Die Tiere werden ausgemästet. Geschlachtet werden sie im Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall. Das Bio-Rindfleisch vermarktet die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft. Auf dem Scheidelschen Hof ist der natürliche Kreislauf geschlossen. Die Tiere verwerten Gras und Ackerfutter. Mit dem Mist wird die Biogasanlage gefüttert. Der Gärrest wird als Dünger ausgebracht. Nebenbei heizt die Anlage Haus und Werkstatt. Der Scheidelsche Hof ist ein Gemischtbetrieb: ein Drittel der Fläche Grünland, zwei Drittel Ackerbau. „Wir müssen die Wertschöpfung unserer Arbeit vertiefen“, davon ist Anton Scheidel überzeugt. Das ist freilich arbeitsintensiv. Ein Glück, dass bereits zwei der Söhne – Xaver und Jonathan – in den Betrieb eingestiegen sind. „Und der dritte, Joshua, ist eigentlich auch schon dabei“, sagt der Bio-Bauer. Und auf Nachfrage: „Ja, das macht schon ein wenig stolz.“

Tanja Kurz

34. Hoffest der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auf dem Sonnenhof der Familie Bühler in Wolpertshausen



Nach dem traditionellen Gottesdienst mit Schuldekan Kurt Wolfgang Schatz eröffnet Hausherr Rudolf Bühler das 34. Hoffest auf dem Sonnenhof.

Familiäre Atmosphäre beim 34. Hoffest der Familie Bühler auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen: Der Regen hat den großen Run ausbleiben lassen. Gut gelaunt genossen die Besucher dennoch das Programm unter dem Motto „Begegnungen von Stadt und Land“. Traditionell begann das Fest mit dem ökumenischen Hofgottesdienst, geleitet vom ehemaligen Schuldekan Kurt Wolfgang Schatz. Sopranistin Irina Sivak und der Posaunenchor Wolpertshausen umrahmten den Gottesdienst musikalisch. Von Punkt 11 Uhr an stand der Genuss im Vordergrund: „Das Beste aus Küche und Keller“ mit bœuf de Hohenlohe-Weideochse vom Grill, Schlachtplatte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Echt Hällischen Grillwürsten, Salatbuffet, Kaffee und Kuchen, Blooz und Schwarzbrot aus dem Holzbackofen, Landweinen, frisch

gepressten Säften, Mohrenköpfe-Bier, Holundersekt und vielem mehr. Ein Bauernmarkt mit Erzeugnissen der Region und traditionellem Kunsthandwerk lud rund um den Sonnenhof zum Schlendern ein. Kerstin Gronbach begeisterte mit ihrer Kleinen Schweineschule die Kinder.

Zuchtschau mit Schwäbisch-Hällischen

Der Höhepunkt am Nachmittag: die Zuchtschau mit Schwäbisch-Hällischen Zuchttieren. Ein Eber und sieben Sauen wurden im Vorführing präsentiert. Dr. Matthias Petig, dessen Familie in Nordrhein-Westfalen seit fünf Generationen Schwäbisch-Hällische Landschweine züchtet, bewertete die Schweine und erklärte den zahlreichen Zuschauern die Kriterien. Diese sind in den Leistungsprüfungen fest-

gelegt: Fleischanteil, Rückenspeckdicke oder Anzahl der Zitzen. Auch das Äußere spielt eine Rolle, das große Schlappohr beispielsweise ist ein rassetypisches Merkmal der Schwäbisch-Hällischen.

Zum Siegertier erklärte Petig die Sau Nummer fünf mit der Zuchtier-Nummer 2299/7 vom Hohenloher Freilandmuseum Wackershofen. Der Züchter lobte das „stabile Fundament“ und die Zitzenzahl acht/neun. Auch bei den Tageszunahmen und der Rückenspeckdicke weise die Tochter von Giga und Afra gute Werte auf. Zudem gefalle die weiße Rüsselscheibe. Rudolf Bühler überreichte bei der Siegerehrung den Pokal an Martin Schneider vom Landwirtschaftlichen Beratungsdienst, der den Schaustall im Hohenloher Freilandmuseum Wackershofen betreut und bescheinigte ihm ein „gutes Züchterauge“. *tak*

1st Climate Farming Congress auf Schloss Kirchberg/Jagst

Manifest zur regenerativen Landwirtschaft

Pioniere der regenerativen Landwirtschaft aus 16 europäischen Ländern haben sich auf Schloss Kirchberg getroffen, um sich beim 1st Climate Farming Congress mit starker Stimme aus der bäuerlichen Praxis zu vereinigen. Ergebnis ist ein Manifest, das die ökologischen und ökonomischen Mehrwerte sowie die Ziele regenerativ arbeitender Bauern zusammenfasst und beschreibt, wie diese vielversprechende Form der Landwirtschaft skalierbar ist.

„Bäuerinnen und Bauern haben einen der größten Hebel im Kampf gegen den Klimawandel im Boden und in der Hand“, sagen Ivo Degn und Philippe Birker, Gründer der Climate Farmers, „wir müssen uns zusammenschließen und der Welt zeigen, wie wir unser enormes Potenzial zur CO2-Bindung und zur Regeneration von Ökosystemen auf dem Weg in eine klimapositive Zukunft nutzen können.“

Regenerative Landwirtschaft zeigt nachhaltige Lösungsvorschläge zur Überwindung der großen Herausforderungen unserer Zeit auf – Klimawandel, Verlust der Biodiversität und Luftverschmutzung, Lebensmittelerzeugung und menschliche Gesundheit könnten mit regenerativ ausgerichteten Systemen viel besser gestaltet werden. Wie jedoch die Gemeinsame Agrarpolitik der EU und die spärlichen Ergebnisse der Weltklimakonferenz in Glasgow belegen, bleiben die regenerativ arbeitenden Bauern bisher zumeist ungehört, ihre Potenziale werden nicht genutzt. Umso wichtiger ist es für die 80 TeilnehmerInnen, dass das Manifest nun der Öffentlichkeit und den politischen EntscheidungsträgerInnen zur Verfügung steht.



Teilnehmende beim Climate Farmers Congress postieren fürs Gruppenfoto im Rittersaal von Schloss Kirchberg.

Das Manifest beschreibt den regenerativen Ansatz als einen jeweils auf die lokalen ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen angepassten systemischen Umgang mit Böden, Pflanzen und Tieren anstatt als eine simple Liste landwirtschaftlicher Praktiken. Die BäuerInnen haben eine gemeinsame Vision: „Wir sehen eine Zukunft, in der Lebensmittel, Futterpflanzen und nachwachsende Rohstoffe zur Energiegewinnung auf eine Art und Weise erzeugt werden, wodurch sich die Natur selbst erholt, viel mehr CO2 als bisher gespeichert wird, starke soziale Gemeinschaften wachsen und profitable Wertschöpfung für bäuerliche Betriebe entsteht.“ Um die Transformation der Landwirtschaft regenerativ voranzutreiben, soll der Austausch aufrechterhalten werden. Weitere Climate Farming Congresses werden folgen. *fsh*

Die Climate Farmers sehen ihre Arbeitsgrundlage im Potenzial der regenerativen Landwirtschaft, Kohlenstoff im Boden zu speichern, Ökosysteme wiederherzustellen und den Lebensunterhalt der LandwirtInnen zu verbessern. Das junge Start-Up-Netzwerk entwickelt Weiterbildungsformate sowie technologische und finanzielle Instrumente, um regenerative Landwirtschaft zu skalieren. Zugleich entwickeln sie Monitoringinstrumente für die Industrie und Finanzinstrumente, die skalierbar sind und den ErzeugerInnen zugute kommen. Die Climate Farmers arbeiten europaweit. Ihre Hauptstandbeine haben sie in Berlin und nahe Lissabon/Portugal. <https://www.climatefarmers.org>

Fritz-Strempfer-Bauernschule auf Schloss Kirchberg/Jagst

Umfangreiches Bildungsangebot



Gefragt: Die Kurse mit Luise Wirsching, der Obstbaumexpertin, finden großen Zuspruch. Auch im neuen Jahr werden wieder Kurse angeboten.

Die Fritz-Strempfer-Bauernschule bietet ein umfangreiches Bildungsangebot für biodynamisch und bioorganisch wirtschaftende Landwirte und Landwirtinnen sowie alle Interessierte aus der Region an. Sie vermittelt praktisches Wissen und befasst sich mit landwirtschaftlichen sowie sozial- und gesellschaftspolitischen Themen rund um die Landwirtschaft. Begonnen hat die Fritz-Strempfer-Bauernschule im April 2021 mit dem Treffen der biodynamischen Hausgärtnergruppe. Das Treffen findet regelmäßig alle zwei Wochen statt. Angebaut werden Gemüse und Kräuter unter der Leitung von Christian Onneken im Schlossgarten Kirchberg. Interessierte sind willkommen. Neben einigen Veranstaltungen etwa zum Thema regionale Leguminosenversorgung in der Fütterung und insektenfördernden Regionen wurde



Wie schneide ich Obstbäume richtig? Luise Wirsching gibt Tipps und unterrichtet auch in der Praxis.

auch zu einem Feldtag für Öko-Feldfrüchte eingeladen. Reges Interesse verzeichnete die Hofbörse im Juli. Viele junge Menschen

mit landwirtschaftlicher Ausbildung können sich ein bäuerliches Berufsleben auf einem eigenen Hof gut vorstellen. Sie können jedoch keinen

Betrieb der Familie übernehmen und haben keinen Zugang zu Land. Auf der anderen Seite finden viele Landwirte keine Nachfolger für ihre Höfe in der Familie oder es gibt keine jungen Menschen in ihrem Umfeld, die einen Betrieb übernehmen und führen wollen. Die Hofbörse bietet eine Perspektive für Interessierte sowie abgebende Landwirte und Landwirtinnen. Nach der Auftaktveranstaltung der Hofbörse sind weitere im Jahr 2022 geplant.

Themenschwerpunkt im Herbst: Pflege der Streuobstwiesen

Im Herbst stand das Thema Obst und Obstbäume im Vordergrund. Im September fanden Informationsfahrten über Straßenbäume und Obstbaumwiesen zum Rothenburger Hochzeitswald statt. Obstbaumexpertin Luise Wirsching referierte anhand von guten und schlechten Beispielen. Pomologe Hermann Schreiweis, ein Apfel- und Birnensorten-Experte, gab sein Wissen an einer Abendveranstaltung weiter. Praktische Erfahrung konnte die Teilnehmenden bei den Obstbaumschnittkursen mit Luise Wirsching sammeln. Im Herbst 2022 werden wieder solche Kurse angeboten – schnell anmelden lohnt sich, da die Kurse erfahrungsgemäß schnell ausgebucht sind. *Andre Hutzenlaub*

Das aktuelle Programm der Fritz-Strempfer-Bauernschule finden Sie unter <https://www.fritz-strempfer-bauernschule.de/>



Der Agrarwissenschaftler Andre Hutzenlaub bewirtschaftet einen Bioland-Betrieb im Fischachtal.

Andre Hutzenlaub: Neuer Leiter der Fritz-Strempfer-Bauernschule Schloss Kirchberg

Mein Name ist Andre Hutzenlaub, und ich bin im Fischachtal am Rande von Hohenlohe aufgewachsen. Die Begeisterung für Landwirtschaft hat mich dazu bewogen, Agrarwissenschaften in Hohenheim zu studieren. Nach meinem Studium im Jahr 2014 war ich knapp zwei Jahre in der Landwirtschaftsverwaltung tätig. Danach folgt bis heute eine Tätigkeit beim Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall e.V. als landwirtschaftlicher Berater. Der Schwerpunkt liegt auf der ökologischen, betriebswirtschaftlichen und produktionstechnischen Beratung landwirtschaftlicher Betriebe. Neben der Tätigkeit als landwirtschaftlicher

Berater bewirtschaften wir zuhause einen Bioland-Betrieb. Diesen habe ich 2019 übernommen und entwickle den Betrieb stets in Richtung Direktvermarktung von Gemüse und Fleisch weiter. Eine regionale und nachhaltige Vermarktungsstruktur ist ein wichtiger Baustein unserer Region. Als Vorstand der regionalen Erzeugergemeinschaft Hohenloher Lamm ist es mir ein Anliegen, diese zu stärken und weiter zu entwickeln. Bei der Fritz-Strempfer-Bauernschule möchte ich mein Wissen und mein Netzwerk einbringen für die Förderung der ökologischen Landwirtschaft in der Region Hohenlohe nach dem Vorbild des Pioniers Fritz Strempfer.

IV. Öko-Marketingtag der Akademie Schloss Kirchberg in Präsenz und digital – Wege zur „Klimafreundlichen Ernährungswirtschaft“ Zukunftsthemen vordenken und umsetzen!



Der Rittersaal von Schloss Kirchberg: Rudolf Bühler, Vorsitzender der Stiftung Haus der Bauern, eröffnet mit einem Impulsvortrag die IV. Öko-Marketingtage.

Mehr als 40 Mitwirkende, über 20 Impulse, Vorträge und Diskussionen, vier Workshops und das – streng nach Corona-Vorschriften in Präsenz und digital – innerhalb von zwei Tagen: Zum Thema „Klimafreundliche Ernährungswirtschaft – Wege in die Zukunft“ haben die Verantwortlichen der IV. Öko-Marketingtage der Akademie Schloss Kirchberg ein intensives Programm vorgelegt. Kein Wunder, dass so mancher Mitwirkende gestand, er müsse die vielen Informationen erst einmal sortieren.

Welche Aufgabe auf dem Weg in eine klimafreundliche Ernährungswirtschaft kommt auf die Verbraucherschaft, den Handel, das Finanzwesen, die Erzeuger, die Bioverbände und die Wissenschaft zu? „Das sind komplexe Themen, die sich nicht in Drei-Worte-Slogans fassen lassen“, konstatierte Christoph Zimmer, Bioland-

Geschäftsführer Baden-Württemberg, der gemeinsam mit Anna-Lena Buchholz, Geschäftsstellenleiterin der Akademie, das Programm zusammengestellt und die Tagung moderiert hat. Am Geld wird der Umbau nicht scheitern. Thomas Jorberg, Vorstandssprecher der GLS-Bank, referierte zum Thema Green Finance. „Wir fragen uns: Sind die Unternehmen, die wir finanzieren, 1,5-Grad-tauglich?“ Die Bankenaufsicht Bafin mache bereits Druck: „Die Risiken schlummern in den Büchern.“ Voraussetzung sei ein hoher CO₂-Preis, damit sich das Einsparen lohne.

Dass ein „Weiter so“ nicht möglich ist, machte etwa Volkert Engelsman in seinem Beitrag zu zukunftsfähiger Unternehmenssteuerung deutlich. „Im alten, dem anonymen Markt kommt man davon mit Schäden, die niemand kennt und kann die Menschen wie

den Planeten ausbeuten.“ Von 2023 verpflichte aber eine neue EU-Gesetzgebung die Unternehmen, die Klimabilanz im gesamten Prozess der Herstellung offenzulegen. Der Eosta-Gründer sprach sich zudem dafür aus, eine Ampel zum gesellschaftlichen Fußabdruck aufzulegen. Tatsache ist: Die Verbraucherschaft verlangen Orientierung. Entsprechende Informationen hat Dr. Meike Gebhard, Geschäftsführerin von Utopia unter den Nutzern des Nachhaltigkeits-Online-Portals erhoben hat: 75 Prozent der Befragten hielten Klimaneutralität bei Produkten für wichtig und wünschten sich eine entsprechende Kennzeichnung. Gebhard: „Das ist eine große Chance – und wir sollten sie nutzen!“

Chancen sieht auch Dr. Alexander Gerber, Vorstand von Demeter Deutschland und Vizepräsident Deme-



Nachhaltige Gestaltung der Globalisierung: Prof. Dr. Dr. Franz Josef Radermacher

ter International. „Das Ziel der neuen Regierung ist 30 Prozent Bio-Landwirtschaft“, sagte Gerber: „Das bedeutet eine Verdreifachung des Bioanteils im Lebensmitteleinzelhandel.“ Die Label der Bioverbände böten sich als Träger eines Klimabels an. Jan Plagge, Bioland-Präsident und Präsident von IFOAM Organics Europe, sieht die wachsende Verantwortung der Biobewegung. Die Rolle der Bioverbände ändere sich, sie seien nun nicht mehr Fordernde, sondern müssen auch umsetzen, um aus Zielen Realität werden zu lassen. Der Koalitionsvertrag der neuen Bundesregierung und die Strategien der Europäischen Union verlangten dies: „Wir werden beweisen müssen, dass es funktioniert.“

Optimismus versprühte der „Generationendialog“ zwischen Prof. Dr. Ernst Ulrich Weizsäcker und Amelie



Kritik am Klimagipfel in Glasgow: Prof. Dr. Dr. hc. mult. Ernst Ulrich von Weizsäcker.

Riedesel von ProjectTogether, einem Innovationslabor für eine nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft. Die „Vertreterin der jungen Generation“ stellte Ideen ihrer gemeinnützigen Gesellschaft vor, die den Green Deal mit Leben füllen. „Alle Akteure müssen an einem Tisch sitzen, auch die Verursacher“, sagte sie, „und es braucht Mut zur Veränderung und MacherIn-Spirit.“ Dem stimmte der renommierte Wissenschaftler zu. Von Weizsäcker kritisierte aber, dass der Klimagipfel in Glasgow zu wenig Substantielles erbracht habe. Wohlstand und Klima, so von Weizsäcker, hingen eng zusam-



Komplexe Themen: Christoph Zimmer, Geschäftsführer Bioland Baden-Württemberg.

men: „Wer will schon auf Wohlstand verzichten?“

Was der Wohlstand der Industrienationen im Süden der Welt anrichtet, hatte Rudolf Bühler, Vorsitzender Stiftung Haus der Bauern, in seinem Impuls zu Beginn deutlich gemacht. Ein Foto, bei seiner Ghana-Reise entstanden, zeigt den „Catch of the day“ der Fischer: Plastikmüll. Wasser in den Wein goss auch der renommierte Forscher Prof. Dr. Dr. Franz Josef Radermacher. Er sprach sich pointiert für eine gerechte und nachhaltige Gestaltung der Globalisierung ein.

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald fügte zuletzt die unterschiedlichen Positionen zusammen. „Es gibt keinen Königsweg, aber viele gute Ansätze“, bemerkte der neue Leiter der Akademie Schloss Kirchberg und Aufsichtsratsvorsitzender des World Future Councils sowie Buchautor. *Tanja Kurz*

Biohotel Schloss Kirchberg jetzt auch Demeter-zertifiziert Konsequent nachhaltige Kochkunst

Die Gastronomie des Biohotels Schloss Kirchberg ist jetzt Mitglied bei Demeter. Demeter-Vorstand Dr. Alexander Gerber und Dr. Christoph Reiber, Demeter-Geschäftsführer Baden-Württemberg, überreichten dem gastronomischen Leiter Maximilian Korschinsky das Schild mit dem prägnanten Schriftzug.

„Ein qualitätsbewusster Koch
als verlässlicher Partner“

Der Demeter-Vorstand bedankte sich bei Maximilian Korschinsky für seinen beispielhaften Einsatz für die Bio- und Demeter-Gastronomie: „Konsequent nachhaltige Kochkunst ist in der Demeter-Region Hohenlohe mit dem Namen Maximilian Korschinsky verbunden. Unsere regionalen ErzeugerInnen rund um die Schlossgastronomie haben mit diesem qualitätsbewussten Koch einen verlässlichen Partner. Er schätzt nicht nur die Qualität der Gemüse, der Demeter-Milch und der Bruderkalb-fleisch-Produkte, sondern er anerkennt mit seiner pffiffigen Jahreszeiten-Küche auch, dass die Landwirte das ganze Jahr hindurch eine verlässliche Abnahme brauchen.“

Der Jahreszeit entsprechend komponierte Maximilian Korschinsky das Menü beim Konferenzdinner mit Produkten der Hohenloher Demeter-Landwirte als Mittelpunkt der jeweiligen Speisen – etwa mit Variationen von Demeter-Ge-flügel des Brunnenhofs Mäusdorf, einem winterlichen Eintopf mit Gemüse der Sozialtherapeutischen Gemeinschaften Weckelweiler oder einer Panna Cotta aus Demeter-Vorzugsmilch des Völkles-waldhofes. „Gastronomie im Einklang mit der Natur ist für mich selbstver-



„demeter - Wir sind Partner“: Dr. Christoph Reiber, GF Demeter Baden-Württemberg, Rudolf Bühler, Maximilian Korschinsky und Dr. Alexander Gerber, Vorstand Demeter.

ständig“, erklärte der gastronomische Leiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), „Die engen und direkten Beziehungen zu unseren regionalen ErzeugerInnen ermöglichen uns eine ehrliche Küche mit besten Hohenloher Produkten. Dabei ist das Demeter-Motto ‚Kochen mit Haltung‘ immer Richtschnur meiner Arbeit.“

„Wir freuen uns über diese Auszeichnung und darüber, Teil dieser großartigen Wertegemeinschaft zu sein“, sagte Rudolf Bühler, BESH-Gründer und Vorstandsvorsitzender sowie für die Stiftung Haus der Bauern: „Da die Gärten und Obstwiesen rund ums Bauernschloss Kirchberg bereits nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet werden, ist es für uns nur folgerichtig, dass auch unser Bio-Hotel bevorzugt Erzeugnisse aus bio-dynamischem Anbau auf den Teller bringt.“

tak

Demeter-GastronomInnen verarbeiten zu 100 Prozent biologische Zutaten und einen großen Anteil Demeter-Produkte. Der direkte Bezug von Lebensmitteln von Demeter-Höfen bildet dabei den Kern ihres Tuns. Deutschlandweit gibt es derzeit – mit dem Bio-Schlosshotel Kirchberg – zehn Demeter-zertifizierte Gastronomiebetriebe, darunter in Baden-Württemberg den Landgasthof Vogt Adler bei Ravensburg, die Klinik Buchinger-Wilhelmi in Überlingen, die Scheunenwirtin in Bartholomä und Bio-Chefkoch Simon Tress mit dem Gasthaus Rose und dem Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950 in Hayingen-Ehestetten.

www.demeter.de/lebensmittel-produkte/gastronomie

Mohrenköpfe Gastronomie in Wolpertshausen erhält Preis Zweiter Platz beim Bundeswettbewerb

Die Kinderspeisekarte der Mohrenköpfe Gastronomie in Wolpertshausen ist ausgezeichnet. Das ist dem Team von Chefkoch Maximilian Korschinsky nun auch von höchster Stelle bescheinigt worden. Im Wettbewerb „Ausgezeichnet! Deutschlands beste Kinderspeisekarten“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft hat es den zweiten Platz belegt. Der Parlamentarische Staatssekretär Hans-Joachim Fundel überreichte den Preis und würdigte das Engagement der Gastronomie der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall für die Kleinen.

„Auch Kinder sollten in Restaurants ein vielfältiges und gesundes Angebot bekommen“, sagte Fundel. „Die Kinderkarten sind aber oft uninspiriert und kalorienreich.“ Das wolle das Ministerium mit dem Wettbewerb ändern: „Wir müssen alle Möglichkeiten nutzen, um Kinder und Jugendliche für eine ausgewogene und gesunde Ernährungsweise zu begeistern – auch bei einem Restaurantbesuch.“

In der Mohrenköpfe Gastronomie ist dies gelebte Praxis. Dinkelspaghetti mit Grillgemüse, Geifertshofener Bio-Heumilchkäse und Tomatensauce oder Naturschnitzel am Spieß vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Süßkartoffelpüree (jeweils fünf Euro) erfüllen sämtliche Kriterien: „ausgewogen, vielfältig, kreativ, saisonal beziehungsweise regional und vor allem Praxis tauglich.“ Den Räuberteller zum Stibitzen bei den Eltern gibt's natürlich umsonst.

Anlass für die Auslobung des Wettbewerbs war eine Studie der Universität Heidelberg zu „Kinderspeisekarten in Restaurants“. Dieser zufolge sind etwa



„Ausgezeichnet! Deutschlands beste Kinderspeisekarten“: Parlamentarischer Staatssekretär Hans-Joachim Fundel (links), BESH-Vorstandsmitglied Nadine Bühler und Chefkoch Korschinsky.

70 Prozent der angebotenen Gerichte für Kinder aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ungesund, da sie zu fett und zu süß sind sowie zu wenig Frisches enthalten.

„Die Jury mit innovativem
Konzept überzeugt“

Nicht so die Speisen im Mohrenköpfe. „Das Restaurant überzeugte die Jury durch ein besonders innovatives Konzept und orientiert sich darüber hinaus an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung“, lobte der Parlamentarische Staatssekretär. „Verwendet werden regionales Bio-Obst und -Gemüse sowie eigene Fleischprodukte aus dem Erzeugerschlachthof.“ Zweimal im Jahr wird die Speisekarte zudem an die jeweilige Saison angepasst.

Zudem lobte die Jury auch das An-

gebot von Kinderkochkursen: „Die Mohrenköpfe Gastronomie kocht einmal im Monat mit den Kindern der Grundschule und geht mit ihnen einkaufen, um das Verständnis und die Wertschätzung von Lebensmitteln und deren Herstellung zu fördern.“ Wertschätzung fördert auch das Projekt Grünes Klassenzimmer mit dem Öko-Schulgarten, der an die Mohrenköpfe Gastronomie in Wolpertshausen angrenzt. Hier beackern Schülerinnen und Schüler der Grundschule Wolpertshausen den Boden, pflegen und ernten.

Das Mohrenköpfe ist auch Teil der Slow-Food-Bewegung und Korschinsky Mitglied im Köchenetzwerk Chef Alliance. Für ihn ist die Auszeichnung Motivation, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen: „Wer Kinder für ausgewogenes Essen begeistern will, muss sie einbinden.“

tak

Fachtagung zur Bio-Schweinehaltung in Schwäbisch Hall

Zukunft der Schweinehaltung im Südwesten



Die BeraterInnen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zur betrieblichen Beratung und Begleitung: Sven Euen, Dieter Hofmann, Fritz Wolf, Martin Schneider, Ramona Weishaar, Dieter Küstner, Andre Hutzenlaub, Sarah Wochner, Elisa Löblein (v.l.n.r.)

Die konventionelle Schweineerzeugung steckt bundesweit in einer tiefen Krise: Erzeuger erhalten für ein Ferkel gerade einmal 20 Euro und für Mastschweine 120 Euro. Sie stehen vor dem Ruin.

Nicht so bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: Wie Vorsitzender Rudolf Bühler bei seiner Begrüßung erwähnte, erhalten die Mitgliedsbetriebe für SH-Ferkel 55 Euro und für Bio-Ferkel 145 Euro bei 25 kg Lebendgewicht plus Zuschläge für Mehrgewicht. Für Mastschweine nach dem Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleischprogramm werden 205 Euro und für Bio-Schweine 420 Euro ausbezahlt, für Demeter Qualität 440 Euro bei jeweils 100 kg Schlachtgewicht plus Zuschläge für höheren Magerfleischanteil. Dies bei garantierter Abnahme und eben diesen garantierten Erzeugerpreisen! Mit diesen Erzeu-

gerpreisen haben Bauern Zukunft und ein ordentliches Einkommen, gleichzeitig sind dies die Erzeugerverfahren der Zukunft: nachhaltig, artgerecht, klimafreundlich und eben regional! Diese Form der Schweinehaltung ist die Zukunftslösung für unsere heimische Landwirtschaft. Die Märkte sind offen und aufnahmefähig für unsere Qualitätsfleischprogramme und für Fleisch aus ökologischer Erzeugung mit den Siegeln von Ecoland, Bioland, Naturland und Demeter.

Um weitere heimische Betriebe mit den Richtlinien und Vorgaben für die ökologische Fleischerzeugung vertraut zu machen, hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall am 20. Oktober 2021 eine Fachtagung zur Zukunft der Schweinehaltung im Südwesten im Festsaal am Erzeugerschlachthof veranstaltet. Dies mit Fachvorträgen von Experten zum

Gelingen der Umstellung mit den Themenbereichen ökologische Schweinehaltung, Finanzierungshilfen bei der Umstellung, künftige Entwicklung der Fleischmärkte und langfristige Preisgarantien für die Erzeuger.

So sprachen neben Vertretern der BESH auch Sven Euen (Assoziation für Ökologische Lebensmittelwirtschaft), Wilfried Münch (GLS Bank), Dr. Werner Hagmüller (Bundeslehr- und Forschungsanstalt Gumpenstein/Österreich) und Erwin Mandl (GF EDEKA Südwestfleisch).

Sven Euen berichtete über eine große Nachfrage nach Biofleisch aus dem Lebensmittel-Fachhandel, welche derzeit nicht befriedigt werden kann. Der Markt sei langfristig aufnahmefähig, und die politischen Vorgaben stünden ebenso auf Ausbau der ökologischen Schweinehaltung und Tierhaltung insgesamt. Man könne von dem aktuell

hohen Preisniveau auch für die kommenden Jahre ausgehen, sodass bei Umstellungen die Planungssicherheit gegeben sei.

Dies konnten auch die Geschäftsführer von EDEKA-Südwest, Erwin Mandel und Andreas Pöschel bestätigen. Die langjährige Partnerschaft zwischen EDEKA-Südwest und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft im Biosegment könne weiter ausgebaut werden, und man sei aufnahmefähig bei langjähriger Preisgarantie für Bioschweine.

Wilfried Münch von der GLS-Bank berichtete, dass seine Bank betriebliche Umstellungen auf ökologische und artgerechte Tierhaltung mit vergünstigten Darlehen von 0,5 % Zinsen begleiten würde. Interessenten möchten sich über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft bei der GLS-Bank melden.

Dr. Werner Hagmüller stellte die aktuellen baulichen Anforderungen für Tierwohlställe der Stufe 3 und 4 vor anhand von praktischen Beispielen und Erfahrungen.

Nachmittags gab es eine Besichtigung des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall und der angeschlossenen Wurstmanufaktur sowie eine Ausfahrt zum Mitgliedsbetrieb Manfred Gebert mit vorbildlicher ökologischer Schweinehaltung mit veredelten Schwäbisch-Hällischen Landschweinen. RB

Interessierte Betriebe für Umstellung auf ökologische Schweinehaltung oder das Schwäbisch-Hällische Qualitätsfleischprogramm g.g.A. möchten sich bitte im Grünen Zentrum in Wolpertshausen melden unter 07904-9797-70.



Exkursionsteilnehmer vor reinrassigen Schwäbisch-Hällischen Muttersauen im Öko-Zuchtbetrieb Gebert/Neuenstein



Veredelte Schwäbisch-Hällische Mastferkel (SH-Mutterschwein x Fleisचेber) im Öko-Zuchtbetrieb Gebert/Neuenstein.

Vollständige Verwertung unserer Schlachttiere „Vom Rüssel bis zum Schwänzle“!

Aus ethischen Gründen und aus Gründen der Wertschöpfung ist die vollständige Verwertung des gesamten Schlachttiers elementar wichtig. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft widmet sich bereits seit vielen Jahren diesen Themen und hat hierzu entsprechende Investitionen getätigt in eine Manufaktur für die Herstellung von Wurst Dosen und in eine Salami- und Schinkenmanufaktur.



Salami- und Schinkenmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in Frankenheim/Hohe Rhön.



Salami- und Schinkenspezialitäten für den gehobenen Lebensmittel-Fachhandel.



Salami- und Schinkenspezialitäten aus Frankenheim für die Fachmetzgereien.



Geschäftsführer Echt Hällische Wurstmanufaktur: Steffen Noller.

Die Dosenmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall befindet sich direkt auf dem Gelände des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall. Hier werden das anfallende Wurstfleisch, Speck und Innereien zu hochwertiger „Büchsenwurst“ verarbeitet. So heißen die berühmten eingemachten Würste im Hohenloher Sprachgebrauch. Nach handwerklicher Kunst hergestellt, nach überlieferten Rezepten unserer Hohenloher Hausmetzger unter Verwendung von Naturgewürzen aus Hohenloher Anbau und aus Partnerschaftsprojekten in Afrika und Indien sind die Echt Hällischen Wurst Dosen und andere zu einer weithin bekannten Spezialität geworden. Eine breite Range von Demeter bis zum klassisch Häl-

lischen Produkt oder vom Eichelweideschwein sowie Feinkostgerichte bieten für jeden Geschmack eine hochwertige Delikatesse. Die Salami- und Schinkenmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall befindet sich bei Frankenheim im UNESCO-Biosphärenreservat auf der hohen Rhön. Hier wird die reinste Luft Deutschlands gemessen, welche für besonderen Gout bei den Salami- und Schinkenprodukten sorgt. Auch hier wird ausschließlich das Fleisch aus eigener Erzeugung der Mitgliedsbetriebe zu hochwertigen Edelsalamis und luftgetrockneten Schinken verarbeitet. Die Eichelmastschinken reifen bis zu 18 Monaten am Knochen und sind in Gourmetkreisen sehr beliebt. Die

Salamis landen als „Stangenware“ in den Fleischtheken oder aufgeschnitten in den Regalen des Lebensmittel-Fachhandels.

RB

Neue BESH-Filme

Die Berliner Filmemacher Carsten und Jakob Krüger geben mit ihren neuen Filmen Einblicke in den Erzeugerschlachthof und die Wurstmanufaktur in Schwäbisch Hall sowie in die Salami- und Schinkenmanufaktur bei Frankenheim auf der Hohen Rhön.

<https://www.besh.de/neues/aktuelle-videos/>



In der BESH-Dosenmanufaktur werden die weithin bekannten Wurst Dosen und Feinkostgerichte nach traditionellen Rezepten und mit Naturgewürzen hergestellt.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL