



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe: 01/2022

Auflage: 5.000

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

25 Jahre ECOLAND

Verband für Ökologische
Land- und Ernährungswirtschaft

Partner der



BÄUERLICHEN
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein stellt sich neu auf

Erzeugergemeinschaft Bio-Kräuter und -Gewürze gegründet

Musterbauernhof in der Region: Mitgliedsbetrieb Franz, Ochsental

Bio-Anbauverband Ecoland e.V. begeht 25-jähriges Jubiläum

Ausbildungschancen bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Seiten 4-5

Seite 6

Seiten 10-11

Seiten 14-16

Seiten 18-19



**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



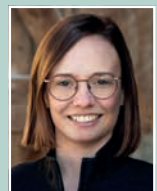
Vorstand BESH AG
Betriebsleiter
Erzeugerschlachthof
Schwäbisch Hall

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

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



Bereichsleitung
Direktionskunden/
Key Account

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



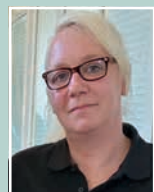
Bereichsleitung
Vertrieb
Feinkost/Gastronomie

Noa Messerschmidt
Tel.: (0791) 93 29 0-444
Mobil: (0173) 3 14 81 69
noa.messerschmidt@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
& Großverbrauchermarkt

Steffen Noller
Tel.: (0791) 9 32 90-555
Mobil: (0172) 7 03 26 61
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 SHA

Stellv. Betriebsleiter
Erzeugerschlachthof SHA

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



Bereichsleitung
Vertrieb
Fachmetzgereien

Hannes Dierolf
Tel.: (0791) 93 29 0-446
Mobil: (0174) 3 83 59 81
hannes.dierolf@besh.de



Grillmeister & Leiter
Fleischabteilung im
Regionalmarkt Hohenlohe

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



Vorstandssekretariat
Geschäftsstelle
Wolpertshausen

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



Gründer & Vorsitzender
Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall

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

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

Dieses Jahr begeht unser ökologischer Anbauverband ECO-LAND sein 25-jähriges Jubiläum. Gemeinsam gegründet mit dem Bio-Pionier Fritz Stremper ist dies ein regionaler Bioverband von Bauern für Bauern. Dies jedoch auf höchstmöglicher Ebene mit Mitgliedschaft beim internationalen Dachverband IFOAM und dem deutschen Dachverband BÖLW. Im engen Zusammenwirken mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall genießen alle Mitglieder eine garantierte Abnahme zu garantierten Preisen – dies seit Gründung – welche den Ausbau des ökologischen Landbaus in der Region befördern. Bio-Schlachttiere und alle weiteren Bio-Erzeugnisse sind sehr gefragt und haben auch in der Niedrigpreisphase der vergangenen zwei Jahre ihre Erzeugerpreise halten und sogar noch steigern können. Wo immer möglich empfehlen wir die Umstellung auf den ökologischen Landbau und bieten mit ECOLAND und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft verlässliche Rahmenbedingungen mit langfristiger Preis- und Abnahmegarantie. Doch nicht nur im Biobereich haben wir gute Zukunfts-

perspektiven. Unser Schwäbisch-Hällisches Qualitätsfleischprogramm hat auch durch die Schweinefleischkrise der vergangenen zwei Jahre getragen, wir konnten stets garantierte gute Erzeugerpreise ausbezahlen, dies in Zeiten, in denen die konventionelle Schweineproduktion mit Preisen unter dem Existenzniveau sehr gelitten hat. Auch das Schwäbisch-Hällische Qualitätsfleischprogramm wollen wir weiter ausbauen mit garantierter Abnahme und garantierten Erzeugerpreisen aufgrund der hohen Bekanntheit und Wertschätzung in der Bevölkerung. Neben ECOLAND begeht auch der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall nun sein 20-jähriges Jubiläum als wichtige Infrastruktureinrichtung in der Region von Bauern für Bauern. Auf den Seiten 20/21 berichten wir über die einstige Rettungsaktion und den zielführenden Auf- und Ausbau auf höchstmögliche Qualitätsstufe. Er ist für alle Bauern, Direktvermarkter und Metzger der Region frei zugänglich und befindet sich im Besitz von Bauern und Bürgern der Region Hohenlohe. Wir sind also gut aufgestellt mit einer bäuerlichen Wert-



schöpfungskette vom Acker bis zum Teller mit den wertigen und ökologischen Erzeugnissen unserer Heimat, welche unseren bäuerlichen Familienbetriebe Auskommen und Zukunft gibt. In diesem Sinne wünsche ich auch im Namen aller KollegInnen ein FROHES OSTERN mit Besinnung und Freude im Kreis Ihrer Familien

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: April 2022

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

Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein e.V. (ZVSH) Frischer Wind in der Züchtervereinigung



Hohe Fruchtbarkeit, ausgeprägte Mütterlichkeit: Schwäbisch-Hällische Muttersau mit ihren Ferkeln.

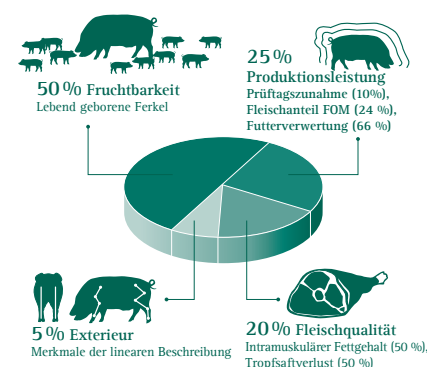
Das Schwäbisch-Hällische Schwein blickt auf mehr als 200 Jahre Zuchtgeschichte zurück. Bis heute besinnt man sich auf die Merkmale der alten Rasse. Sie besticht durch ihre hervorragende Fleischqualität, Robustheit, hohe Fruchtbarkeit, gute Mütterlichkeit und vitale Ferkel. Diese Kennzeichen der Rasse sollen auch weiterhin erhalten bleiben beziehungsweise verbessert werden.

Der Fachbeirat wurde um weitere Züchter und Praktiker erweitert

Daher hat sich die ZVSH dazu entschlossen, einen Schritt in die Zukunft zu gehen und erstmals eine Geschäftsführung einzustellen. Seit Oktober 2021 steht Dr. Ramona Weishaar den Mitgliedsbetrieben beratend zur Seite. Ramona Weishaar promoviert derzeit

am Fachgebiet für Tiergenetik und Züchtung der Universität Hohenheim und fügt sich durch ihre Qualifikationen im Bereich der Schweinezucht ideal in die ZVSH ein. Zudem hat es eine Veränderung im Vorstand und dem Fachbeirat der ZVSH gegeben mit dem Ziel einer breiteren Fachexpertise. Der erweiterte Vorstand besteht aus dem ersten Vorstand Rudolf Bühler, dem stell-

Gesamtzuchtwert



vertretenden Vorstand Dr. Matthias Petig, dem Zuchtleiter Albrecht Weber und der Geschäftsführung der ZVSH. Zudem wird der Fachbeirat um weitere Züchter erweitert, um auch deren spezifische Interessen bestmöglich umzusetzen.

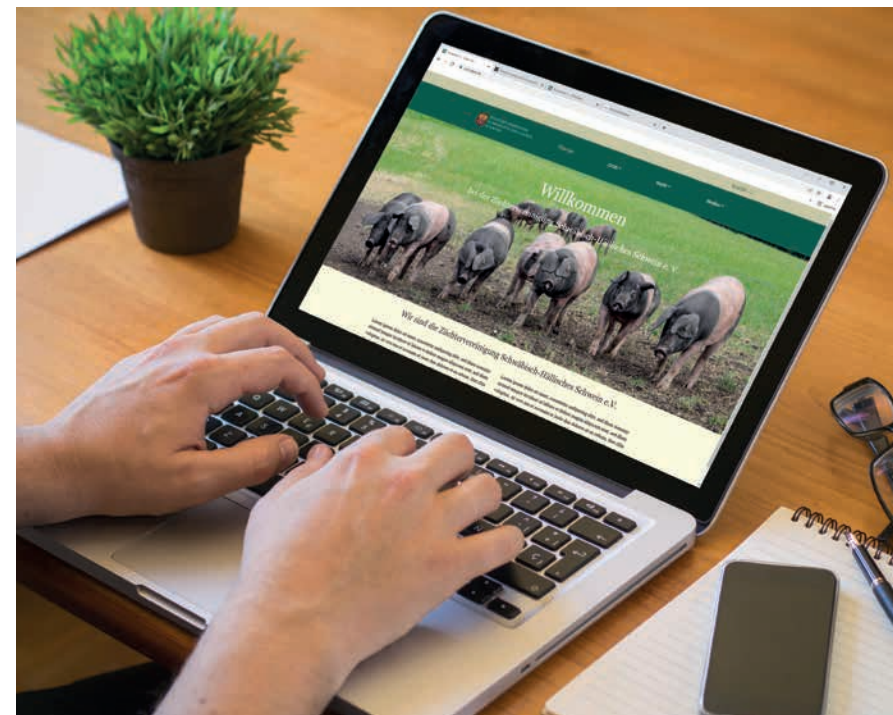
Um auch weiterhin sicherzustellen, dass das Schwäbisch-Hällische Schwein den hohen Ansprüchen der Konsumenten und der Züchter gerecht wird, wird der Fokus der Zucht neu gelegt. Der Zuchtwert für die Reproduktion und der Gesamtzuchtwert werden künftig in die Selektionsentscheidung einbezogen, um den größtmöglichen Zuchtfortschritt zu generieren. Dadurch soll die Anzahl der vitalen Ferkel gesteigert werden und gleichzeitig die hohe Mütterlichkeit sowie die Fleischqualität erhalten bleiben. Die feine Marmorierung des Fleisches ist beispielsweise genetisch determiniert und hat einen positiven Effekt auf den Geschmack und Genusswert.

Durch die Kombination von Zuchtwerten und Exterieurbeschreibung ist es möglich, ein robustes und gesundes Schwein mit hohen Leistungen zu züchten und die Eigenschaften der alten Rasse mit guter Verwertung von raufaserreichen Futtermitteln und der Eignung der Weidehaltung weiterhin zu erhalten.

Kontakt

Dr. Ramona Weishaar
Züchtervereinigung
Schwäbisch-Hällisches Schwein e.V.
E-Mail: ramona.weishaar@besh.de
Telefon: (07904) 9797-63
www.zvsh.de

Homepage in neuem Design ZVSH.de geht online



Technisch, optisch und vor allem inhaltlich überarbeitet: Die neue Webseite der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein.

Unter der Internet-Adresse www.zvsh.de präsentiert sich die Webseite der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein e.V. (ZVSH) nach wochenlanger technischer, optischer und vor allem inhaltlicher Überarbeitung nun grundlegend modernisiert und erneuert. Neben einem modernen Design stand vor allem die Anpassung der Inhalte an die Bedürfnisse unserer Zielgruppen im Fokus der Neugestaltung. So erhalten Züchtende, die Kundschaft und Interessierte ohne großen Suchaufwand einen Überblick über die wichtigsten Themen der ZVSH rund um das Schwäbisch-Hällische Schwein. Für die Züchter stehen die aktuellen Versionen der Satzung und des Zuchtprogramms jederzeit online zur Verfügung. Neue Mitglieder haben die Möglichkeit, sich zu informieren und bekommen direkten Zugang

zu den entsprechenden Anträgen. Die Seite soll regelmäßig aktualisiert werden und über aktuelle Themen der Schweinezucht sowie alles, was die Mitglieder der ZVSH betrifft, informieren. Zudem werden im Themenbereich Medien einige Herdbuchzüchter und Genreservebetriebe vorgestellt. Diese Porträts werden um weitere Betriebe ergänzt. Auf der Homepage sind Informationen über die Vermarktungsprogramme der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) dargestellt. Die Kundschaft und solche, die es werden will, bekommt hier einen Überblick, welche Anforderungen die Vermarktungsprogramme beinhalten. Zudem bekommen Interessierte Zugang zu weiteren BESH-Produkten sowie zum Online-Shop, dem BESH-Blog und den Märkten der Erzeugergemeinschaft. *Ramona Weishaar*

Neue Geschäftsführerin der ZVSH: Dr. Ramona Weishaar



Dr. Ramona Weishaar, neue ZVSH-Geschäftsführerin.

Seit Oktober 2021 verantwortet Ramona Weishaar die Geschäfte der ZVSH. Zuletzt war sie als Doktorandin an der Universität Hohenheim tätig. Dort promoviert sie derzeit am Fachgebiet für Tiergenetik und Züchtung zum Thema Genomische und mikrobielle Analysen von Effizienzmerkmalen beim Schwein. „Der Einstieg bei der ZVSH stellt für mich eine Fortsetzung meines Engagements für die Schweinezucht dar“, sagt Ramona Weishaar. „Mit der Arbeit kann ich einen Beitrag zum Erhalt einer gefährdeten Rasse leisten“, so die neue Geschäftsführerin, „zudem werden Werte und ethische Prinzipien, die auch ich vertrete, in Bezug auf Ökologie, Tierwohl, Diversität und Regionalität kaum so konsequent umgesetzt und gelebt wie bei der ZVSH und der BESH.“ Die 31-Jährige stammt aus dem Rems-Murr-Kreis und findet ihren Ausgleich im Reitsport sowie bei der ehrenamtlichen Arbeit in der Kinderkirche. Ihr Ziel ist die Zucht voran zu bringen und zugleich die Eigenschaften der alten Rasse zu erhalten.

Erzeugergemeinschaft Bio-Kräuter und -Gewürze Hohenlohe gegründet Chancen für die heimische Landwirtschaft



Sebastian Bühler, Vorstandsvorsitzender der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Bio-Kräuter und -Gewürze e.V. auf einem Bio-Korianderfeld vom Sonnenhof in Wolpertshausen.

Die Autokennzeichen auf den Parkplätzen rund um den Festsaal der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in Schwäbisch Hall verraten: Das Thema der Veranstaltung zieht weite Kreise. Mehr als 50 zumeist junge Landwirte von hier, aus dem Hohenlohekreis, dem Main-Tauber-Kreis, dem Rems-Murr-Kreis interessieren sich für den Anbau von Bio-Kräutern, -Gewürzen und -Hülsenfrüchten. Zu Recht, das macht Sebastian Bühler, Vorstandsvorsitzender der neu gegründeten Erzeugergemeinschaft Bio-Kräuter und -Gewürze Hohenlohe w.V., deutlich: „Die Nachfrage ist da, wir können den Bedarf nicht decken.“

Seit 2005 baut Familie Bühler auf Flächen rund um Wolpertshausen alte heimische Gewürzsorten an. Rund 30 Tonnen Koriander beispielsweise sind es derzeit pro Jahr. Die rechtliche Basis bildet ein EU-Gesetz, das seit 2007

die Saatgutvermehrung autochthoner Sorten auf einer Fläche von bis zu 100 Hektar erlaubt. Die Sonnenhof-Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs & Spices verarbeitet und vermarktet die Bio-Gewürze, die zunächst vor allem für die Echt Hällische Wurst der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft benötigt wurden. Doch auch abseits der Wurstherstellung ist das Interesse an den hochwertigen Bio-Gewürzen und -Kräutern groß, Bio-Hülsenfrüchte erleben ein nie gekanntes Hoch.

„Koriander ist eine bienenfreundliche Kultur“

Für den Anbau sprechen auch ökologische Faktoren, so Sebastian Bühler. „Koriander ist eine bienenfreundliche Kultur, die Zusammenarbeit mit Imkern ist für Landwirte eine Win-win-Situation.“ Julia Menold,

Projektmanagerin der Insektenfördernden Region Hohenlohe, stimmt zu: „Der Anbau der regionalen Kräuter und Gewürze leistet einen wertvollen Beitrag zur Verlängerung der Blütezeit auf Hohenlohes Äckern.“

Sebastian Bühler beschreibt den Zweck der neu gegründeten Erzeugergemeinschaft: Förderung von ökologisch und sozial verträglichen Produktionsverfahren in der bäuerlichen Landwirtschaft, Erzielung eines gerechten Preises für die Erzeuger sowie garantierte Abnahme der Erzeugnisse. Mindestens ebenso wichtig für den Experten: „Die Weitergabe und der Austausch von hart erarbeitetem Erfahrungswissen, denn zum Gewürzanbau hierzulande gibt es wenig Literatur.“

Klaus Süpple aus Schrozberg-Bosendorf, Vorstandsmitglied der neu gegründeten Erzeugergemeinschaft,

lässt die Gäste an seinen Erfahrungen in „Sibirisch-Hohenlohe“ teilhaben. 2016 ist der Bio-Landwirt in den Gewürz- und Ölfruchtanbau mit Koriander, Schwarzkümmel, Bockshornklee und Gelbsenf eingestiegen, seit 2017 baut er Schabzigerklee an und experimentiert mit Bohnenkraut, Thymian und Majoran. Er hat Höhen und Tiefen erlebt, doch die Anbaufläche mittlerweile auf rund 40 Hektar ausgedehnt. Der Bio-Bauer unterstreicht: „Der Gewürz- und Kräuternanbau ist eine Nische, in der durchaus Wettbewerb herrscht.“

In Hohenlohe, sagt Sebastian Bühler, bauen derzeit zehn Landwirte auf insgesamt rund 150 Hektar Bio-Gewürze und -kräuter an. Weitere sollen dazukommen, denn das sind die Pläne: Auf dem Betrieb Süpple soll eine Trocknungsanlage gebaut werden, die binnen einer Stunde eine Tonne Bio-Gewürze oder -Kräuter trocknen kann. Betrieben wird die Anlage mit der Abwärme der hofeigenen Biogasanlage. Mit der Ernte 2023 soll die Trocknungsanlage in Betrieb gehen. Klaus Süpple: „Wir sind im Markt, jetzt müssen wir auch liefern.“

„Ich erwarte einen Boom auf Erbsen und Soja“

Von großer Nachfrage berichtet auch Hans-Albrecht Müller von der Saatbau GmbH: „Ich erwarte einen Boom auf Erbsen und Soja.“ Dank erfolgreicher Neuzüchtungen und des Klimawandels gedeihe die wärmeliebende Sojapflanze auch in hiesigen Breitengraden.

Der Anbau verlange den Landwirten jedoch einiges ab. Die Samen müs-



Bio-Erbsenanbau auf Hohenloher Feldern: Bio-Leguminosen erleben derzeit ein nie gekanntes Hoch.

sen mit speziellen Bakterien geimpft werden, die Ernte ist erst nach dem Toaster etwa für Schweinefutter verwertbar. Dafür sprächen jedoch, dass bei der Sojapflanze bisher nur wenige Krankheiten beobachtet wurden.

Die Saatbau könne vorbehandeltes Saatgut liefern und garantiere die Abnahme. In Nürnberg hat der Pflanzenzüchter und Saatguterzeuger eine Sojaölmühle gebaut, an die auch Hohenloher Landwirte liefern können – „mit Bezahlung innerhalb von vier Wochen“, unterstreicht der Landwirt. Von der BAG Eckartshausen-Ilshofen aus könne die Ernte direkt nach Nürnberg transportiert werden. Die neu gegründete Erzeugergemeinschaft werde als Partner fungieren.

In Kürze sollen zwei Versuchsfelder in Hohenlohe angelegt werden, damit Interessierte Einblicke in die Praxis bekommen können.

„Mit der Gründung der Erzeugergemeinschaft Bio-Kräuter und -Gewürze Hohenlohe schließt sich der Kreis“, bilanziert Aufsichtsratsvorsitzender Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH).

„Wir bingen auch den Markt mit“

Seit gut 35 Jahren erzielten die bäuerlichen Mitgliedsbetriebe der BESH höchste Preise bei garantierter Abnahme. Auch die Heumilchbauern in Hohenlohe seien bestens aufgestellt. Nun biete der Anbau von Bio-Gewürzen, -Kräutern und -Leguminosen den Hohenloher Landwirten eine zusätzliche Einkommensquelle. „Wenn wir sagen, bauen Sie Kräuter und Gewürze an, dann bringen wir auch den Markt mit.“

Tanja Kurz

Das Motto des Weltkongresses lautet: „Localizing SDGs. Creating a Global Net V. World Organic Forum von 27. bis 30. Juni auf



Gesprächsrunde beim 3. World Organic Forum auf Schloss Kirchberg/Jagst

Das 5. World Organic Forum auf Schloss Kirchberg steht in diesem Jahr unter dem Motto „Localizing SDGs. Creating a Global Network of Regions on Organic Soil“. Dies bedeutet, dass die Nachhaltigkeitsziele (SDGs) der Vereinten Nationen (UN), bei der auch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft im Wirtschafts- und Sozialausschuss (UN-Economic and Social Committee) mit Rede- und Vorschlagsrecht vertreten ist, im Mittelpunkt stehen. Es werden bedeutende RednerInnen und TeilnehmerInnen erwartet, etwa der Ehrenpräsident des Club of Rome, Prof. Dr. h.c. mult. Ernst Ulrich von Weizsäcker, Prof. Dr. h.c. mult. Franz Josef Radermacher, Global Marshall-Plan Initiative, Prof. Dr. h.c. mult. Hardy Vogtmann und die PräsidentInnen der Bioverbände sowie die VertreterInnen des Weltbioverbands IFOAM - Orga-

nics International. Selbstredend wird auch der Aufsichtsratsvorsitzende des World Future Council und Leiter der Akademie Schloss Kirchberg, Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, mit einer Keynote zum inhaltlichen Fokus beitragen. Als Special Guest wird die alternative Nobelpreisträgerin Dr. Vandana Shiva auftreten, welche für ihre feurigen Plädoyers für die Rettung der Erde bekannt ist. Ferner ist Staatssekretär Jochen Flasbarth vom Entwicklungsministerium BMZ für eine Keynote Speech angefragt. Zentraler Inhalt des Forums ist die Vorgabe der Vereinten Nationen für das „Localizing SDGs“, also Maßnahmen und Projekte zu entwickeln, um die 17 UN-Nachhaltigkeitsziele auf den Boden zu bringen und umzusetzen. Hierzu ist ein Netzwerk der SDG-Regionen im Entstehen mit Vertretung auf Schloss Kirchberg.

Der Weltkongress beginnt mit dem Vorprogramm am 26. Juni mit einer Preview des neuen Denkmal-Films „Agrarwende Jetzt“ von Bertram Verhaag. Der Montag, 27. Juni, ist ganz dem 50-Jahr-Jubiläum des Weltbioverbands IFOAM gewidmet mit Redebeiträgen der Past-Presidents und weiteren Gästen, am Abend findet der Festakt zum Jubiläum statt. Am 28. Juni startet der zentrale fachliche Teil mit Eröffnung durch den Vorsitzenden Rudolf Bühler und zahlreichen Beiträgen der Stakeholder. In Arbeitsgruppen werden die Themen zum



work of Regions on Organic Soil“ Schloss Kirchberg

Localizing SDGs diskutiert und Handlungsfelder entwickelt. Am Abend wird das 50-Jahr-Jubiläum des Club of Rome gefeiert mit einer Rede des Ehrenpräsidenten Prof. Dr. Ernst Ulrich von Weizsäcker.

Am 29. Juni wird dann Vandana Shiva ihren großen Auftritt haben inmitten des weiteren Konferenzprogramms. Am 1./2. Juli, im Anschluss an die Konferenz, sind Workshops und Fachexkursionen in die Bio-Musterregion Hohenlohe beziehungsweise zu den Projekten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall angesagt. Das 5. World Organic Forum wird auch wieder von zahlreichen Partnern und Sponsoren unterstützt, so der GIZ, der GLS und weiteren Organisationen. Gleichzeitig wird im Bauernschloss Kirchberg auch der neu renovierte große Speisesaal mit über 150 Sitzplätzen seiner Bestimmung übergeben. Selbstredend werden die Gäste mit regionalen Bio-Speisen vom Bio-Schlosshotel, welches Demeter, Bioland und Ecoland zertifiziert ist, rundum bestens versorgt werden. Ein Bus-Shuttle bringt die Besucher, welche das Schlosshotel nicht beherbergen kann, in die umliegenden Hotelunterkünfte.

Das vollständige Programm wird in den kommenden Wochen bekannt gegeben. Für die Organisation und Durchführung zeichnet Frederik Schulze-Hamann, Studienleiter und Referent für Politische Ökologie, verantwortlich: frederik.schulze-hamann@hdb-stiftung.com

Team:
akademie@hdb-stiftung.com
Phone: +49 7954 9211880
Akademie Schloss Kirchberg,
Schlossstr. 16, 74592 Kirchberg/Jagst

Qualifizierung Bauernhofpädagogik
Ein einmaliger Kurs für alle, die nicht nur viel über die Bauernhofpädagogik wissen wollen, sondern vor allen Dingen nach dem Kurs das können, was sie brauchen, um erfolgreich ihre Höfe für Menschen zu öffnen. Aus den eigenen Stärken heraus entwickeln die Teilnehmenden ein stimmiges zukünftiges Konzept, das die Landwirtschaft mit den Menschen verbindet und tragfähig macht.

Die Weiterbildung wendet sich an Personen aus der Landwirtschaft und der ländlichen Region, die auf ihren Höfen bereits pädagogische Angebote durchführen oder zukünftig planen sowie Menschen, die im Bereich Lernort Bauernhof tätig sind oder sein wollen. Die drei Module finden jeweils auf landwirtschaftlichen Betrieben oder Schulbauernhöfen statt, um praxisorientiertes und zielgruppenspezifisches Lernen direkt vor Ort zu gewährleisten. Viele kreative Methoden und praktische Übungseinheiten verhelfen den Teilnehmenden, für sich ein individuelles betriebs- und persönlichkeitsorientiertes Angebot zu entwickeln.

Termine:
Modul 1 23. bis 25. Juni 2022,
Modul 2 14. bis 17. September 2022,
Modul 3 16. bis 18. November 2022
ReferentInnen:
Christine Hamster-Koch, Referentin und Beraterin Bauernhofpädagogik, erfahrene Praktikerin, Anja Kirchner, Organisatorin, Referentin und Kursbegleitung, weitere BetriebsleiterInnen/PraktikerInnen
Weitere Informationen, Kursinhalte finden und Anmeldung:
www.schloss-kirchberg-jagst.de/akademie



In der Sommerschule dreht sich alles um die Zukunft unserer Ernährung.

Sommerschule: Future of Food – Zukunftsfähige Ernährungssysteme

Wie kann und muss ein zukunftsfähiges System der Erzeugung und des Konsums von Lebensmitteln aussehen? Die Sommerschule (27. August bis 3. September) ist die Gelegenheit für junge Leute, die unsere Ernährung in Zukunft mitgestalten wollen, sich intensiv mit dieser Frage auseinanderzusetzen. Wir folgen den Lebensmitteln vom eigenen Teller bis zur landwirtschaftlichen Erzeugung. An jedem Tag beschäftigen wir uns mit einer Stufe der Wertschöpfungskette und lernen durch Vorträge, Exkursionen und Diskussionen, wie Lebensmittel heute erzeugt werden, welche Probleme das verursachen kann und wie alternative Wege aussehen. Ansprechpartnerin Miriam Kaiser akademie@hdb-stiftung.com

SAVE THE DATE
V. ÖKO-MARKETINGTAGE
auf Schloss Kirchberg/Jagst
12. - 13. Oktober 2022

BESH-Mitgliedsbetrieb Franz aus Ochsental hat auf ökologische Wirtschaftsweise umgestellt

„Bio passt zu uns und unseren Tieren“



Sophia und Katharina Franz (von links) im Auslauf der Schwäbisch-Hällischen Bio-Ferkel.

Die Bio-Dinkelplanzen sprießen bereits auf dem Feld bei Ochsental-Mulfingen hoch über dem Jagsttal. Mit der Ernte im Sommer ist die Umstellung des Bauernhofs der Familie Franz auf ökologische Wirtschaftsweise nach zwei Jahren vollständig abgeschlossen.

Die Entscheidung für Bio fiel im Familienrat zwischen den Eltern Simone und Rainer sowie den Töchtern Katharina (Jahrgang 1994) und der drei Jahre jüngeren Sophia. Die beiden „Bauernmädle“, wie Mutter Simone sie liebevoll nennt, bestimmen schon lange im Betrieb mit. Aus gutem Grund: Das Schwesternteam will den Hof eines Tages gemeinsam übernehmen. „Wir sind von klein auf mit einbezogen worden“, sagen die jungen Frauen, „die Eltern haben uns vertraut, und wir haben gelernt, Verantwortung zu übernehmen.“

Es ist bald 25 Jahre her, dass sich der Landwirtschaftsmeister Rainer Franz (Jahrgang 1965) und seine Frau Simone (Jahrgang 1969) in dem kleinen Weiler Ochsental eine neue Existenz aufgebaut haben. Und das, obwohl sie ursprünglich keine Bäuerin war – und doch zur Bäuerin geboren ist. Schon bald setzten die Franzens auf die Schwäbisch-Hällischen. „Wir wollten von Anfang an keine Gentechnik auf dem Hof“, sagt Simone Franz, „so sind wir bei den Bäuerlichen gelandet.“ Mehr Platz für die Tiere, keine Pestizide und keine Chemie auf dem Acker und im Stall, denn Rainer Franz setzt auf Naturprodukte von Plocher: „Wir wollen auf gesundem Boden gesunde Lebensmittel erzeugen.“

Der Schritt in Richtung Bio war also vorgezeichnet. „Das passt zu uns und zu unseren Tieren“, sagt die Bäuerin. Heute züchtet die Familie mit rund

100 Bio-Muttersauen und mästet rund 110 Bio-Schweine. Geschlachtet wird im Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall. Da in der ökologischen Schweinehaltung mehr Platz und Auslauf vorgeschrieben sind, musste auf dem Hof bautechnisch einiges verändert und investiert werden. Das Bio-Getreide für ihre Tiere baut die Familie größtenteils auf den 65 Hektar Fläche an, die zum Hof gehören: Gerste, Weizen, Triticale, Hafer, Dinkel, Mais, auch Ackerbohnen und Erbsen. Zugekauft wird unter anderem Bio-Sojapresskuchen. Ackerbau ist die Domäne von Rainer Franz. Die Stallarbeit teilt er sich mit seiner Frau. Wenn einer Hilfe braucht, kann er oder sie sich auf die Töchter verlassen. Beide sind nämlich berufstätig. Katharina hat einen Master Tierwissenschaften abgelegt und arbeitet für einen Futtermittelhersteller. „Über-

wiegend im Homeoffice“, sagt sie, „das spart Stunden im Stau und ist ökologisch sinnvoll.“ Sophia hat eine 80 Prozent-Stelle als (Schul-)Sozialarbeiterin im Hohenlohekreis: „20 Prozent arbeite ich auf dem Hof mit.“ Hier gibt’s genug zu tun. Denn Mutter Simone hat den Schwestern die Verantwortung für die Direktvermarktung übertragen, die seit langem zum Einkommen der Familie beiträgt. Alle zwei Monate werden dafür einige Schwäbisch-Hällische Bio-Schweine geschlachtet. Bio-Frischfleisch und Bio-Wurst sind im Angebot, eigene Bio-Nudeln, dazu Bio-Heumilchkäse und bäuerliche Erzeugnisse anderer Familien. Und Bio-Eier, die von den 225 fleißigen Hühnern des Hofes kommen. Die Dinkelernte soll zu Bio-Mehl verarbeitet werden. Auch den Anbau von Bio-Kartoffeln will Sophia mit Freund Markus jetzt erstmals in Angriff nehmen. Sophia sagt: „Wir wollen, was wir haben, gut veredeln.“ An der schmucken Hofstelle ist der Hofladen untergebracht, der freitags geöffnet hat. Zur Straße hin werden bäuerliche Erzeugnisse im Selbstbedienungs-Hoflädle angeboten. Jüngstes Projekt – „unsere dritte Filiale“ – ist ein Selbstbedienungsautomat. Der steht in einer Holzhütte am Gelände eines großen Unternehmens in Mulfingen und direkt am Kocher-Jagst-Radweg. An diesem Abend füllen Sophia und Katharina die Auslagen auf. Sophia zeigt auf kleine Päckchen in einem Fach: „Das sind Kondome von einem Berliner Öko-Startup.“ Erst habe es in der Gemeinde einen Aufschrei gegeben, sagt Katharina und lacht, „aber wir müssen immer wieder auffüllen.“

Tanja Kurz



Familie Franz mit Schwäbisch-Hällischen Ferkeln.



Der Selbstbedienungsautomat vom Biohof Franz in Mulfingen.

Ecoland e.V., der regionale Bio-Anbauverband aus Hohenlohe

Neue Geschäftsführerin, neue Webseite, neues Logo



Die neue Webseite von Ecoland e.V. bietet alle Informationen rund um die Arbeit des Verbands www.ecoland.de

Ecoland e.V., der regionale Bio-Anbauverband aus Hohenlohe, stellt sich neu auf: Elisa Löblein ist seit Mitte 2021 neue Geschäftsführerin, der Anbauverband präsentiert sich seit Ende 2021 mit einer neuen Webseite und wird dabei durch ein neues Logo repräsentiert.

Die Webseite gibt allen Interessierten einen Einblick in die Arbeit, einen Überblick über die mitwirkenden und gestaltenden Personen sowie die Strukturen, Angebote und Leistungen des Verbandes. Die präsidialen Aufgaben werden von Rudolf Bühler (Präsident), Klaus Süpple (Vizepräsident), Elisa Löblein (Geschäftsführerin) sowie René König, Albrecht Löblein und Anton Scheidel wahrgenommen. Erfahrene Praktiker, welchen die Grundwerte des Verbands am Herzen liegen. André Hutzenlaub vom landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall,

Leiter der Fritz-Strempfer-Bauernschule, liefert kompetenten Rat beispielsweise in Sachen Stallbauplanung und Finanzierungshilfen, Futteroptimierung, tiergesundheitliche Vorbeugungs- und Hygienemaßnahmen sowie Naturschutz.

Der Verband engagiert sich auch international für seine Grundwerte und Visionen

Besonders hervorzuheben ist bei Ecoland e.V. zudem das Markenzeichen ECO-FAIR sowie das Engagement in verschiedenen Projekten. Letzteres aktuell im Rahmen des - durch das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung geförderten - „PartnerAfrica-Projekts“ in Ghana. Ziel ist, die Lücken im Bio-Lebensmittelsektor in Ghana zu schließen und zu dessen nachhal-

tigem Wachstum beizutragen. Dies soll durch die Stärkung der Kapazitäten von Bio-Anbauorganisationen und Bildungseinrichtungen in Ghana erreicht werden, um eine nachhaltige Entwicklung entlang der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette zu fördern. Das zeigt: Der Verband engagiert sich auch international für seine Grundwerte und Visionen. Zu guter Letzt steht auch der Nachvollzug der Neuerungen der EU-Verordnung (2018/848) an, welche seit 1. Januar 2022 die Grundlage der ökologischen Landwirtschaft regelt. Die neue EU-Verordnung begründet die aktuelle Richtlinienarbeit unterschiedlicher Gremien sowie die bald anstehenden Änderungen der Ecoland-Richtlinien. Zudem bieten die Neuerungen der Verordnung einen Anstoß, die Ecoland-Richtlinien zu überarbeiten, um auch in Zukunft

dem hohen Maß der Grundwerte des ökologischen Anbauverbands gerecht zu werden. Hier zeigt Ecoland e.V. ebenfalls großes Engagement: Weitere Punkte in den Richtlinien sollen fortentwickelt oder ergänzt werden.

Verbot der Kohlenstoffdioxid-Betäubung muss Standard werden

Die Prinzipien des ökologischen Landbaus dürfen nicht an der Türe zum Schlachthof enden. Tierschutzgerechte Schlachtung unter Ausschluss der Kohlenstoffdioxid-Betäubung, wie sie schon im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall praktiziert wird, muss Standard werden. Klimaschonende Praktiken sowie Biodiversität sollen deutlicher in den Richtlinien verankert werden.

Julia Menold



Elisa Löblein auf dem Eichhof der Familie bei Niederstetten mit Schwäbisch-Hällischen Bio-Schweinen.

Elisa Löblein, neue Ecoland-Geschäftsführerin

Mein Name ist Elisa Löblein, ich komme vom Eichhof bei Niederstetten. Hier bewirtschaften wir einen Betrieb mit Schwäbisch-Hällischen Muttersauen zur Ferkelerzeugung, der seit 1988 ökologisch geführt wird. Unser Betrieb gehört dem Ecoland-Verband an. Die Leidenschaft für Landwirtschaft motivierte mich, den Bachelorstudiengang Landwirtschaft mit dem Schwerpunkt Ökologische Landwirtschaft an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf zu studieren. Nachdem ich das Studium Mitte 2021 abgeschlossen hatte, begann ich meine Tätigkeit bei Ecoland. Meine Aufgaben sind die Mitgliederverwaltung, die Vertretung von Ecoland in Gremien nach außen und

das Qualitätsmanagement. Durch den täglichen Praxisbezug zu unserer Landwirtschaft bin ich mit den Herausforderungen in der ökologischen Landwirtschaft vertraut. Dies ermöglicht es mir, praxisorientiert im Sinne der Ecoland-Mitgliederschaft zu handeln. Weiter studiere ich seit Oktober 2021 den Masterstudiengang Regionalmanagement, ebenfalls an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf.

Das Team von Ecoland e.V.

Präsident:
Rudolf Bühler
Vizepräsident:
Klaus Süpple
Geschäftsführung
und Zertifizierungsbeauftragte:
Elisa Löblein
Präsidiumsmitglieder:
René König, Albrecht Löblein,
Anton Scheidel
Zertifizierungskommission:
André Hutzenlaub, Elisa Löblein,
Pit Rebel, Klaus Süpple, Fritz Wolf
Projektarbeit: Julia Menold
<https://www.ecoland.de>



Kontakt

Elisa Löblein
Geschäftsführung
Ecoland e.V.
E-Mail: elisa.loeblein@ecoland.de
Telefon: (0 79 04) 97 97 72
www.ecoland.de

Verbandsgründung mit Unterstützung des Bio-Pioniers Fritz Stremper auf ECOLAND begeht 2022 das 25-jährige Jubiläum

4.11.96

TEILNLI.XLS
Gründungsmitglieder Ökoland

Nr.	Name, Vorname	Straße	PLZ/Wohnort	Unterschrift
1	Bühler, Rudolf	Keller-20	74579 Wolpertshausen	
2	Scheidel Anton	Alte Schloßstr. 48	97980 Wachbach	
3	Wiesinger Philipp	Dorfstr. 34	97980 Bad Mergentheim	
4	Heynold Ulrich	Standorf 7	74575 Schrozberg	
5	St. ...	...	...	
6	Hipp Hermann	...	74582 Gualtern	
7	Walter Gerhard	Rathausstr. 16	74535 Geißelhardt	
8	Anwarter Rolf	Rappenhof 11	74535 Mainhardt	
9	Schweizer Berold	Merchingssteig 25	74740 Adelsheim/Semfeld	
10	Stremper Friedrich	Fischerstr. 16	Weckelweiler	
11				
12				

Die Liste der Gründungsmitglieder von Ökoland, später ECOLAND vom 4.11.96: Position 10 trägt die Unterschrift von Friedrich Stremper, Weckelweiler.

Nach dem tragischen Ende der „Erzeugergemeinschaft Fleisch von Demeter-Höfen“ im Jahr 1996 wandten sich zahlreiche Bio-Landwirte hilfeschend an die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit der Bitte um Vermarktung ihrer Bio-Schlachtschweine und -Rinder. Dies war der Auslöser zur Gründung eines neuen regionalen Bioverbands, welcher sich zunächst schwerpunktmäßig zur Aufgabe machte, den Markt für Bio-Fleisch aus der Region Hohenlohe zu entwickeln und so im Zusammenwirken mit der BESH den Bio-Höfen eine gesicherte Abnahme und Vermarktung zu garantierten Preisen für ihre Bio-Schlachttiere einzurichten. Am 4. November 1996 kam es zur Gründung des Bioverbands „Ökoland – Verband für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft“ auf dem Hof des Bio-Pioniers Fritz Stremper in

Weckelweiler. Zu Beginn 1997 nahm der Verband, der später zu „Ecoland – Verband für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft“ umbenannt wurde, seine Arbeit auf. Das Wochenblatt für Landwirtschaft berichtete im Januar 1997: „Unter dem Namen ‚Ökoland‘ wurde in Hohenlohe ein neuer Verband für die ökologische Land- und Ernährungswirtschaft gegründet. Er hat seinen Sitz an der Bauernschule in Kirchberg/Weckelweiler. Hinter dem neuen Ökoverband stehen drei bekannte Namen. Vorstandsmitglieder sind Rudolf Bühler aus Wolpertshausen, auch Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Ulrich Heynold, Landwirt aus Standorf bei Schrozberg, der seit 1. Januar Leiter der Bauernschule Hohenlohe in Weckelweiler ist, sowie Gerhard Walter, Landwirt aus Geißelhardt und Ge-

schaftsführer der regionalen Anbauorganisation Hohenloher Höfe.“ Dazu ein Zitat von Fritz Stremper: „Es soll einer größeren Anzahl der bisher konventionell wirtschaftenden Landwirte der Einstieg in eine naturgemäße Wirtschaftsweise erleichtert werden. Deshalb sagt auch die Bauernschule Ja zu der Gründung von Ökoland. Ich bin froh, dass es noch Bauern gibt, die eine Witterung für einen erweiterten Absatzmarkt für biologisch erzeugte Lebensmittel haben und damit jungen Landwirten wieder Mut für die Zukunft machen können.“ Die zehn Gründungsmitglieder von Ökoland waren überwiegend Schweine-, Rinder- und Lammerzeuger, welche in den damals bereits vorhandenen Bio-Verbänden wie Bioland, Demeter und Naturland keinen gesicherten Absatz für ihr ökologisch erzeugtes Schlachtvieh fanden. Mit dem

seinem Hof in Kirchberg / Weckelweiler



Fritz Stremper (links, *1907 – † 2003): Bio-Pionier seit 1948.

Partner Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ging es dann stetig bergauf mit gesicherter Abnahme bei garantierten Erzeugerpreisen auf Öko-Niveau. Als erster Geschäftsführer wurde Michael Rebmann aus Schwäbisch Hall eingestellt, als Betreuer für die tierische Erzeugung wurde Klaus Süpple, Bossendorf, tätig.

Aus Ökoland wird ECOLAND

Bereits im Jahre 1999 wurde der noch junge Bio-Verband von „Ökoland“ in „ECOLAND“ umbenannt, nachdem es zu markenrechtlicher Kollision mit einem kommerziellen Bio-Vermarkter gekommen war. Ebenso wurden Sitz und Geschäftsstelle von Weckelweiler auf den Sonnenhof nach Wolpertshausen verlegt. 2002 wurde ECOLAND dann Mitglied im neu gegründeten Bio-Dachverband BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft), wo

er auch seit 2015 mit Sitz und Stimme im Vorstand vertreten ist. Bereits seit 1999 ist ECOLAND auch Mitglied im Welt-Bioverband IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movement) und seit 2010 in der AÖL BW, der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau in Baden-Württemberg, mit Sitz und Stimme.



Seit einigen Jahren erzeugen und vermarkten ECOLAND-Mitgliedsbetriebe neben ihren Schlachttieren auch Getreide und Sonderkulturen, ein wichtiger Zweig sind die Erzeugung von ökologischen Naturgewürzen im In- und Ausland.

Ecoland Herbs & Spices GmbH

Hierzu steht mit Ecoland Herbs & Spices GmbH eine gut aufgestellte und qualitativ hochwertige Verarbeitungs- und Vermarktungsstruktur zur Verfügung, welche neben dem Gewürzanbau in Hohenlohe eine Reihe von Partnerschaftsprojekten in Indien, Afrika und Osteuropa unterhält.

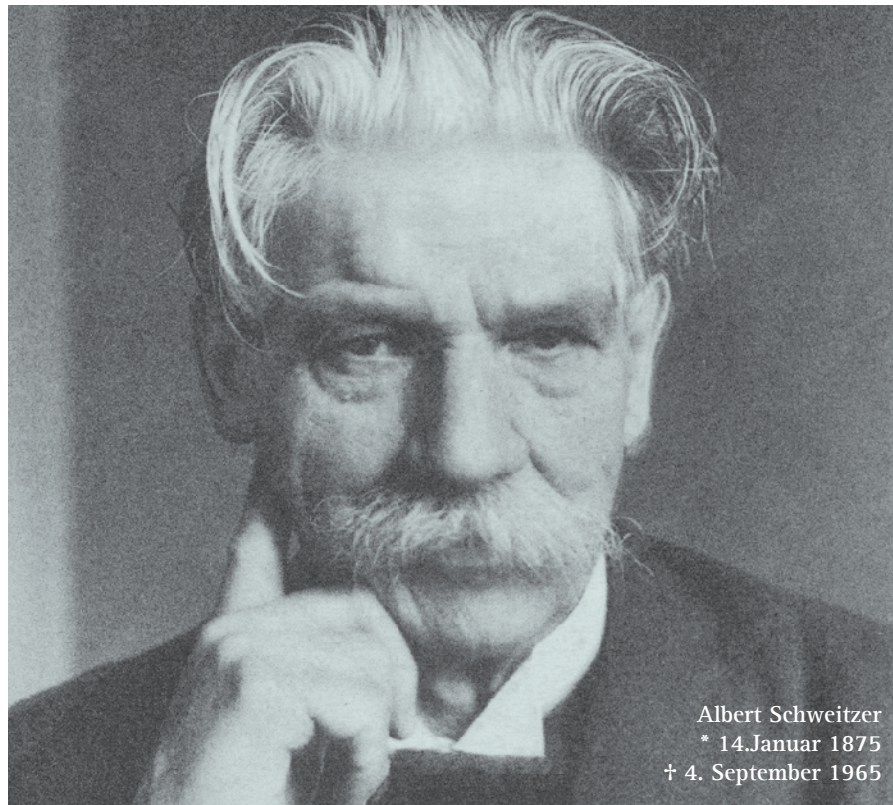


ECOLAND International

Mit Partnerverbänden und Niederlassungen in Serbien, Rumänien, Indien, Tanzania und Ghana.



In Ghana wurde 2021 der Verband ECOLAND ORGANIC GHANA gegründet als gemeinsamer Träger eines „Partner Afrika“-Projekts mit ECOLAND Deutschland, welches vom Bundesministerium für Wirtschaftliche Zusammenarbeit finanziert wird zum Aufbau von Öko-Strukturen entlang der Westafrikanischen Küste. Hierbei geht es um den Aufbau von Öko-Verbänden, lokaler Öko-Zertifizierung und Gesetzgebung wie Einrichtung von Lehre und Forschung mit Diplom-/Bachelor- und Master-



Albert Schweitzer
* 14. Januar 1875
† 4. September 1965

Die Ethik Alberts Schweitzers ist Leitbild des ECOLAND Bio-Anbauverbands.

studiengängen für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft.



ECO FAIR

Als Warenzeichen für öko-soziale Wirtschaftsweise wurde 2012 das Kennzeichen ECO-FAIR entwickelt mit entsprechender Zeichensatzung für faires und sozial korrektes Wirtschaften mit Ausschluss von Kinderarbeit und sozialverträglichen, solidarisch und gemeinwohlorientierten Wertschöpfungsketten mit fairen Preisen für die Erzeugerfamilien. Kürzlich entschieden die Verbandsgremien, die Marke ECOLAND künftig intensiver und prominenter im Lebensmittelmarkt zu etablieren, zumal der Verband in vielen Bereichen Vor-

reiterfunktion innehat: ökologische Schlachtung und Fleischgewinnung, Agro-Biodiversität, klimapositives Wirtschaften inclusive Generierung von CO2-Zertifikaten.

Albert Schweitzer als geistiges Leitbild

Als geistiges Leitbild wurde der Philosoph, Theologe und Tropenarzt Albert Schweitzer in den Mittelpunkt des Verbandswesens gerückt mit Bezug auf den von ihm formulierten ethischen Imperativ „Ehrfurcht vor dem Leben“, dies mit Blick auf die Verbandsarbeit als „Respekt vor der Schöpfung“ interpretiert. Unter diesem Leitbild wird der Verband künftig seine Arbeit und sein Wirken auf ein universell begründetes Fundament stellen und weiterentwickeln. Albert Schweitzer gilt als Vordenker für den respektvollen Umgang mit den Tieren und für die Bewahrung der Schöpfung.

Rudolf Bühler

Buchvorstellung

Buchvorstellung am 14. Dezember 2022 mit Workshop im Schloss Kirchberg: „Albert Schweitzers Ethik der Ehrfurcht vor dem Leben – Am Beispiel der artgerechten Tierhaltung und der ökologischen Landwirtschaft“. Mit Prof. Dr. theol. Werner Zager, Univ. Frankfurt, und Dr. phil. Gottfried Schütz, Vorsitzender der Stiftung Deutsches Albert-Schweitzer-Zentrum, Frankfurt.

Eine gemeinsame Veranstaltung von ECOLAND, der Fritz-Strempfer-Bauernschule und der Akademie Schloss Kirchberg.

Ab 18 Uhr Vernissage zur Ausstellungseröffnung mit der Friedensbibliothek Berlin: Albert-Schweitzers Ethik zum Frieden und der Ehrfurcht vor dem Leben.



Rudolf Bühler
Gründer und Vorsitzender von ECOLAND

Info

Interessierte landwirtschaftliche Betriebe und Umstellungsbetriebe können kostenlose Betriebsberatung in Anspruch nehmen und wenden sich an die Geschäftsstelle von ECOLAND unter 07904-9797-60.
www.ecoland.de

Land verlängert Förderung um weitere drei Jahre - Neue Regionalmanagerin Neue Runde für Bio-Musterregion Hohenlohe

Gleich zwei große Neuigkeiten gibt es von der Bio-Musterregion (BMR) Hohenlohe: Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz fördert die Institution drei weitere Jahre. Zudem hat die Bio-Musterregion Hohenlohe mit Nina Faiß von 2022 an eine neue Regionalmanagerin.

Die Arbeit der Bio-Musterregion Hohenlohe hat die „kritische Jury“ des Ministeriums durch die schriftliche Zwischenbilanz sowie durch die darauffolgende online-Präsentation überzeugt. Bis Juni 2025 wird die Stelle des Regionalmanagements weiterhin zu 75 Prozent vom Land gefördert, zudem die Kosten für den Arbeitsplatz sowie bis zu 30 000 Euro pro Jahr für die Aktivitäten des Regionalmanagements. Neben Hohenlohe können auch die Bio-Musterregionen in Biberach, Ludwigsburg-Stuttgart, Neckar-Odenwaldkreis und Freiburg ihre Arbeit fortsetzen.

Nach zweieinhalb Jahren orientiert sich die bisherige Regionalmanagerin Franziska Frey-Gogolin beruflich neu. Ihre Nachfolgerin ist Nina Faiß. Sie war bisher Trainee bei der BMR Hohenlohe und ermöglicht einen nahtlosen Übergang ohne Einarbeitungszeit. Insbesondere ist bei ihrer Tätigkeit ihr Fachwissen im Bereich nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung gefragt, denn das Regionalmanagement setzt sich sehr für die Integration von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung ein und begleitet derzeit vier Projekte. In dem vom Land geförderten Pilotprojekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in den Bio-Musterregionen“ werden vier Großküchen aus der Re-



Nina Faiß, bisher Trainee bei der Bio-Musterregion Hohenlohe, ist die neue Regionalmanagerin.

gion und insgesamt 42 Einrichtungen aus Baden-Württemberg bei der Bio-Zertifizierung sowie bei der Aufnahme von regionalen Bio-Lieferanten unterstützt. Ein weiteres Projekt begleitet das Ferdinand-Steinbeis-Institut. Mit an Bord auch die Kantine von Audi Neckarsulm und die Mensa der Hochschule Heilbronn. Neu entwickelt wurde die Hohenloher Lebensmittelschule für Auszubildende aus Hotel-, Gaststättengewerbe und Hauswirtschaft. Das Kooperationsprojekt der Kreise Schwäbisch Hall und Hohenlohe, der Dehoga und der BMR Hohenlohe bietet nun ein zusätzliches Bildungsangebot, welches traditionelles Handwerk und zeitgemäße Kochkunst mit regionalen Bio-Lebensmitteln verbindet. Den Teilnehmenden werden durch Exkursionen auf Bio-Höfe und Kochkurse mit Bio-Spitzenköchen neue Erfahrungen ermöglicht. Einen

langen Atem braucht die BMR Hohenlohe dabei, die Verantwortlichen der Kommunen für Bio in der Verpflegung von Schulen und Kindergärten zu überzeugen. Im April 2022 soll dazu eine kostenlose „BioBitte“ Online-Info-Veranstaltungen für Stadt- und Gemeinderäte stattfinden.

Die Auszeichnung **Hohenloher Bio-Sterne** geht in die dritte Runde! Bis zum 3. Juni können sich Bio-Betriebe aus der Region mit Produkten in der Direktvermarktung bewerben, anschließend tagt die Bio-Sterne-Jury. Die feierliche Preisverleihung findet am 6. Juli statt. Interessierte senden eine Mail an das Regionalmanagement biomusterregion@hdb-stiftung.com. Daraufhin werden die Bewerbungsunterlagen zugeschickt.

Nicolai Renninger, BWL-Food-Management-Student, bei den Bäuerlichen Zwischen Herd und Hochschule



Nicolai Renninger, 27, aus Öhringen studiert an der DHBW Heilbronn BWL-Food Management. Den praktischen Teil des Studiums absolviert er bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Nicolai Renninger, den sie in der Mohrenköpfe Küche alle „Nico“, rufen, ist ein waschechter Hohenloher und hier tief verwurzelt. Der 27-Jährige absolviert ein duales Studium im Fach BWL-Food Management an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn. Die Praxis lernt er bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Unter seinen Kommilitonen ist der gebürtige Öhringer eine Besonderheit: Er ist nämlich gelernter Koch. Nach der Ausbildung im Panorama-Hotel in Waldenburg hat er dort vier Jahre Berufserfahrung gesammelt und sich dann für das Duale Studium entschieden: „Meine Fachhochschulreife kann doch nicht umsonst gewesen sein.“ Also bewarb sich der junge Koch bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall - und hatte auf Anhieb Erfolg.

Mittlerweile ist Nico im dritten Studiensemester angelangt. Zwölf Wochen Theorie an der Hochschule in Heilbronn wechseln sich mit zwölf Wochen Praxis bei der Erzeugergemeinschaft ab. „Das duale Studium ist ideal“, sagt sein Chef Maximilian Korschinsky, „bei einem Vollzeitstudium wäre Nico komplett aus der Praxis raus gewesen.“

„Ein Riesenbetrieb hätte nicht zu mir gepasst“

„Eigentlich ist es ein BWL-Studienfach“, seufzt der junge Mann. So hat er sich mittlerweile in die wichtigsten Kennzahlen und die Deckungsbeitragsrechnung eingearbeitet. Derzeit steht Kalkulation auf dem Plan, wenn der Student seinen wöchentlichen Bürotag hat. Die anderen vier Tage steht er in der Küche und bereitet Speisen

zu - im Mohrenköpfe, fürs Catering oder im Bio-Hotel Schloss Kirchberg. Der 27-Jährige schätzt die familiäre Atmosphäre bei den Bäuerlichen: „Ein Riesenbetrieb hätte nicht zu mir gepasst.“ Er mag auch den direkten Kontakt zu den Erzeugern. „Plötzlich kommt ein Bauer mit zwei Kisten Pilzen herein, der Hammer!“ Und was kocht er am liebsten? Da überlegt er nicht lange: „Rostbraten, da habe ich schon einige gebraten.“

Nach dem Studium, das ist sicher, stehen dem jungen Öhringer viele Türen offen. „In der Gastronomie will ich auf jeden Fall bleiben“, bekräftigt er. Das hört sein Chef gerne, auch wenn er weiß, dass Nico wohl in einen anderen Betrieb wechseln wird. „Fluktuation ist für Köche normal“, sagt Maximilian Korschinsky. „Aber wenn Nico möchte, kann er gerne wieder kommen.“

Tanja Kurz

Duale Ausbildung bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Azubis gesucht!

Personal gehört schon seit 2004 zum Aufgabengebiet von Christian Bühler, dem Vorstandsvorsitzenden der BESH AG. Rund 240 Mitarbeitende beschäftigt das bäuerliche Unternehmen derzeit. Qualifiziertes Personal sei schwer zu finden, sagt Bühler, „wir haben hier Vollbeschäftigung.“ Also setzen die Bäuerlichen gezielt auf Ausbildung von Nachwuchs.

Das Spektrum der Dualen Ausbildungsberufe ist groß. Mit dem Abschluss Mittlere Reife können sich junge Leute etwa als **Kaufmann (m/w/d) im Groß- und Außenhandelsmanagement** bewerben. Wer gerne im Verkauf arbeitet, ist als **Kaufmann (m/w/d) im Einzelhandel** richtig. „Dank der Kooperation mit Edeka Südwest sind unsere Azubis immer wieder auf überbetrieblicher Fortbildung.“

An Bedeutung gewinnt zusehends das Thema IT. „Mittlerweile arbeitet unsere komplette Produktion digital“, betont Bühler, „ohne IT könnten viele Produktionsprozesse nicht durchgeführt werden.“ Bewerbungen für die Ausbildung als **Fachinformatiker (m/w/d) Systemintegration** sind also willkommen. An technisch Interessierte wendet sich die Ausbildung zum **Elektroniker (m/w/d) für Betriebstechnik**, der für die Inbetriebnahme, Überwachung, Reparatur und Weiterentwicklung von elektrischen Anlagen und Maschinen zuständig ist. Natürlich werden bei den Bäuerlichen auch **Fleischer (m/w/d)** ausgebildet. „Wir haben zwei Flüchtlinge ausgebildet, die jetzt abgeschlossen haben“, berichtet Bühler.

Wer gerne mit Fleisch und Wurstwaren arbeitet, findet möglicherweise als



Christian Bühler, Vorstandsvorsitzender der BESH AG

Fachverkäufer (m/w/d) Lebensmittelhandwerk seinen Traumjob. Verkauf, Bedienung und Beratung von Kunden, Präsentation der Waren sowie Lebensmittelrecht gehören zu den Arbeitsaufgaben. „Das ist eine Ausbildung mit Jobgarantie“, sagt der Vorstandsvorsitzende und betont: „Bei erfolgreichem Abschluss garantieren wir allen Auszubildenden die Übernahme.“

Die **Fachkraft (m/w/d) für Lebensmitteltechnik** beherrscht die Herstellung von Feinkostgerichten und Wurstwaren nach vorgegebenen Rezepturen und die Steuerung sowie Kontrolle der Prozessabläufe mit computergestützten Anlagen: „Hier ist technisches Verständnis wichtig.“ Ausgebildet wird in der Wurstmanufaktur.

Neue Berufe im Logistikbereich - immerhin besitzt die BESH rund 35 ei-

gene Lkw - sind **Berufskraftfahrer (m/w/d)** und **Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)**.

Zudem betreiben die Bäuerlichen mehrere gastronomische Betriebe. Wer als **Koch (m/w/d)**, **Restaurantfachmann (m/w/d)** oder **Hotelfachmann (m/w/d)** ausgebildet ist, wird etwa im Catering, im Bio-Hotel Schloss Kirchberg oder in der Mohrenköpfe Gastronomie in Wolpertshausen eingesetzt. Auch Duale **Studierende BWL Food Management** sind willkommen. Und was macht die Bäuerlichen als Arbeitgeber besonders attraktiv? „Wir bieten ein spannendes Arbeitsumfeld mit einem sicheren Arbeitsplatz und weiteren attraktiven Mitarbeiter Vorteilen wie zum Beispiel Einkaufsrabatte, betriebliche Gesundheits- und Altersvorsorge sowie umfangreiche Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten.“

Tanja Kurz

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall: ein Bauern-

Als der ehemals städtische Schlachthof Schwäbisch Hall im Jahre 2000 geschlossen werden sollten, haben sich die Bauern der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zusammengerauft, um eine Auffanggesellschaft namens „Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall“ zu gründen, um den Schlachthof zu erwerben und damit vor dem Untergang zu bewahren. Per Mehrheitsbeschluss der außerordentlichen Mitgliederversammlung im November 2000 hat jedes Mitglied eine Aktie an der neu gegründeten „Kleinen“ Aktiengesellschaft erworben, um einen Kapitalstock zu begründen. Die restlichen Finanzmittel wurden von der Sparkasse Schwäbisch Hall bereitgestellt.

In der Rechtsform einer „Kleinen“ AG ist sichergestellt, dass nur an bekannte Personen oder Institutionen Aktien ausgegeben werden können in Form von vinkulierten Namensaktien, bei jedem Erwerb muss der Aufsichtsrat zustimmen. So ist sichergestellt, dass der Erzeugerschlachthof auch in Zukunft in Händen der Bauern und Bürger der Region Hohenlohe verbleibt. Denn neben den Mitgliedsbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall haben auch Bürger



Echt Hällische Wurstmanufaktur am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

und Kommunen Anteile erworben, um diese wichtige Infrastruktureinrichtung für die Region zu erhalten. So werden heute 93 % der Aktien von Bauern der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft gehalten und 7 % sind im Besitz von Bürgern sowie Kommunen. Seit 2015 ist er in die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG übergegangen. Seit Übernahme im Jahre 2001 wurde

kräftig investiert, sodass der Erzeugerschlachthof Schritt für Schritt saniert und modernisiert werden konnte. 2012 konnte das Nachbargrundstück von der Stadt Schwäbisch Hall erworben werden und die dortigen Gebäude wurden zu einer Wurstmanufaktur um- und ausgebaut. Hier werden die berühmten Echt Hällischen Wurstdosens hergestellt, sodass die Schlachttiere vollständig verarbeitet werden kön-

und Bürgerprojekt!



Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall: von Bauern und Bürgern aus der Region Hohenlohe.

nen: Vom Rüssel bis zum Schwänze. Heute wird der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall nach modernsten und besonders tierschutzgerechten Kriterien geführt, er erfüllt neben der vollständigen EU-Zulassung sämtliche Labels wie IFS – Internationaler Food Standard, sämtliche Bio-Zulassungen von Demeter, Bioland, Ecoland bis EU-Bio. Ferner wird der Erzeugerschlachthof als Öffentliche

Einrichtung geführt, hier kann jeder Direktvermarkter, Metzger oder Hauschlachter seine Tiere zur Schlachtung bringen was dann nach öffentlicher Gebührenordnung abgerechnet wird. Aktuell wird erneut mit einem Bauvorhaben von 4,5 Mio. € für die weitere Zukunft investiert in noch mehr Tierschutz und Erweiterung der Kühlkapazitäten und Waschanlagen. So ist der regionale Erzeugerschlachthof

Schwäbisch Hall im Besitz der Hohenloher Bauern und Bürger auch für die weitere Zukunft gut gerüstet. Der regionale Erzeugerschlachthof dient sowohl der Region zur Versorgung mit wertigen heimischen Lebensmittel, als auch den heimischen Bauern mit einer garantierten Vermarktung ihrer Schlachttiere zu fairen und auskömmlichen Preisen.

Rudolf Bühler



Christian Bühler, Vorstandsvorsitzender



Daniel Bronner, Schlachthofleiter



Fritz Hessenthaler, Leiter Technik



Steffen Noller, Leiter Wurstmanufaktur



Phillip Brauch, Leiter Wildmanufaktur und Produktentwicklung



Werner Fröhlich, Kapo Kopfschlächtergruppe



Dieter Bachmann, Leiter Fleischerlegung



Tobias Dietrich, Leiter Feinerlegung



Thomas Simon, Leiter Brühwurstherstellung



Florian Petzl, Leiter Qualitätssicherung

Programm der Fritz-Strempfer-Bauernschule Netzwerk für erfolgreiche Hofübergaben



Feldtag der Fritz-Strempfer-Bauernschule: Anton Scheidel, Bio-Landwirt aus Wachbach, zeigt ein Feld mit Bio-Hafer.

Die Fritz-Strempfer Bauernschule bietet in diesem Jahr wieder ein umfangreiches Bildungsangebot für bio-dynamisch und bio-organisch wirtschaftende Landwirte und Landwirtinnen sowie alle Interessierte aus der Region an. Praktisches Wissen, landwirtschaftliche sowie sozial- und gesellschaftspolitische Themen rund um die Landwirtschaft stehen hier im Mittelpunkt.

Nach dem EDV-Einsteigerkurs im März, der sich an wenig Computer-Erfahrene richtete, ging es am 26. März mit Luise Wirsching wieder raus an die Obstbäume und an den Obstbaumschnitt. Im Herbst sind weitere Schnittkurse geplant.

Am 7. und 8. April fand in Zusammenarbeit mit der Akademie Schloss Kirchberg ein Kurs statt unter dem Thema „Unsere Böden brauchen Luft“ mit Dr. Harriet Mella aus Österreich

und Michael Reber, Landwirt aus Gailenkirchen. Die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit ist für die Landwirtschaft von entscheidender Bedeutung. Der Intensivkurs stellte die Ursachen und Auswirkungen der Bodenverdichtung dar.

Der Bauernhofkindergarten auf dem Rimmlingshof

Am 22. Mai findet zum zweiten Mal unsere Hofbörse statt. Viele junge Menschen mit landwirtschaftlicher Ausbildung können sich ein bauerliches Berufsleben auf einem eigenen Hof gut vorstellen, haben aber keinen in der Familie. Viele Landwirte finden keinen Nachfolger, welcher ihr Lebenswerk weiterführt. Hier bietet sich eine außerfamiliäre Hofübergabe an. Wir möchten wieder alle Interessierte aus der Perspektive von Übernehmer

und Übergeber zusammenbringen und neue Netzwerke für erfolgreiche Hofübergaben knüpfen.

Am 29. April möchten wir auf den Rimmlingshof nach Langenbrettach einladen. Landwirt Rainer Kubach gibt Einblicke in sein Konzept eines Bauernhofkindergartens. Zusammen mit der Gemeinde, Eltern und Kindern wurde auf dem Heumilchbetrieb bereits 2019 ein Bauernhofkindergarten gegründet. *Andre Hutzenlaub*

Einblicke in das weitere Programm gibt es auf unserer Homepage unter <https://www.fritz-strempfer-bauernschule.de/>. Im Frühsommer werden wieder Öko-Feldtage und im Spätsommer und Herbst wieder Obstbauminformationstouren und Schnittkurse stattfinden.

Mit Hardy Mann Hohenlohe und die Bäuerlichen erleben Fahr mal hin!



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

Noch immer ist die Tourismusindustrie wie viele andere Branchen auch von der weltweiten Pandemie wirtschaftlich schwer getroffen. Auch die Bäuerlichen mussten im Rahmen ihres lange Jahre sehr erfolgreichen Besuchsprogramms erhebliche Rückgänge verzeichnen, da die Buchungen bei den Busunternehmen gewaltig eingebrochen sind. Vor diesem Hintergrund ist das Jahr 2022 fast wie ein Neustart anzusehen. Dafür hat Gästeführer Eberhard (Hardy) Mann in den vergangenen Monaten die Besuchsprogramme den Gegebenheiten angepasst. Im Angebot sind weiterhin Tages- und Halbtagesprogramme für Vereine, Schulen usw. Verstärkt widmet sich der Gästeführer den Partnermetzgereien. Hierfür hat er in Zusammenarbeit mit dem Vertrieb neue Angebote geschaffen, damit auch die Mitarbeiter der Partnermetz-

gereien über die Kundentheken fundierte Informationen aus erster Hand über die Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, ihre Mitglieder und Produkte weitergeben können. *Hardy Mann*

KONTAKT

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



Spezialprogramm für die Partnermetzgereien: Metzgerei-Auszubildende aus Köln besuchen die Erzeugergemeinschaft.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL