



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe: 02/2022

Auflage: 5.000

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Begegnungen von Stadt und Land

Einladung zum 35. Hoffest am Sonntag, 28. August 2022
auf dem Sonnenhof der Familie Bühler

Interview im Haller Tagblatt: Zum 70. Geburtstag von Rudolf Bühler

Seiten 4-5

Unsere Bauern kennenlernen: Dreharbeiten für neue Filmporträts

Seite 7

Sauenplaner unterstützt Landwirte

Seite 9

V. World Organic Forum der Akademie Schloss Kirchberg

Seiten 10-11

Dokumentarfilm von Bertram Verhaag: „Agrarwende JETZT! Und es geht doch!“

Seite 20



**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



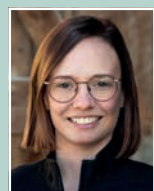
Vorstand BESH AG
Betriebsleiter
Erzeugerschlachthof
Schwäbisch Hall

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 Süpple
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
Et 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!

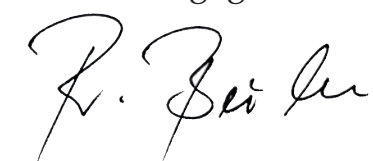
Derzeit erleben wir eine Dürre wie seit Menschen- gedenken nicht gehabt: Unsere Ernten wurden notreif eingebracht, die Wiesen und Weiden sind gelb geworden, die Böden hart und nicht mehr zu bearbeiten. Viele Höfe müssen schon anfangen, die Wintervorräte zu verfüttern. Eine Teuerung geht durchs Land, ausgelöst durch menschen- verachtende Kriege und fragwürdiges politisches Handeln.

So stehen wir gemeinsam vor großen Herausforde- rungen, welche unsere Solidarität einfordern um noch größere Verwerfun- gen zu verhindern und die Krise zu meistern. Gerade jetzt zeigt sich auch, dass angesichts der Globalisie- rung der letzten 50 Jahre die Stärkung regionaler Kreisläufe lebens- und überlebenswichtig ist. Wir arbeiten seit Jahr- zehnten gemeinsam daran und leisten hiermit einen wichtigen Beitrag für das

Gemeinwohl und die Ver- sorgungssicherheit unse- rer Mitbürger.

Doch auch in diesen schwierigen Zeiten sind gemeinsame Feste und gemeinsames Feiern wichtig und lassen uns Gemeinsamkeit erleben. So laden wir zum 35. Mal zum wohl ältesten Hof- fest auf den Sonnenhof ein für Sonntag den 28. August und beginnen die- ses Fest der Begegnung von Stadt und Land wie jedes Jahr mit dem Hof- festgottesdienst um 10.00 h. Sie sind Alle herzlichst eingeladen zur gemeinsa- men Andacht mit Dekan i.R Kurt Wolfgang Schatz und anschließendem Fei- ern mit den Gaben unse- rer schönen Heimat Ho- henlohe.

Seien Sie begrüßt



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: August 2022

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

„Rudolf Bühler hat eine Schweinerasse vorm Aussterben bewahrt, eine Erzeugergemeinschaft gegründet und ein Bauernschloss etabliert. Heute wird der umtriebige Wolpertshausener 70 Jahre alt“ (Haller Tagblatt)

Am 29. Juli – dem 70. Geburtstag von Rudolf Bühler – hat das Haller Tagblatt ein Interview veröffentlicht, das Bettina Lober mit dem Öko-Landwirt geführt hat. Das Gespräch drucken wir in Auszügen ab.

Keine Frage, dieser Mann hat allenthalben erreicht: eine Schweinerasse vorm Aussterben bewahrt, vor über 30 Jahren eine Erzeugergemeinschaft gegründet und mittlerweile in Kirchberg ein Bauernschloss etabliert. Natürlich eckt der Mann mit dem grünen Filzhut auch an, doch er lässt sich nicht beirren.

Wie stehen Sie zu vegetarischen und veganen Trends?

Ich esse gerne vegetarisch, wenn es gut gemacht ist. Wir haben ja auch in der traditionellen Hohenloher Küche viele tolle vegetarische Gerichte.

Wir leben in schwierigen Zeiten: Der Ukraine-Krieg hat auch Auswirkungen auf die Landwirtschaft bei uns. Wo liegen die größten Herausforderungen?

Wir lehnen jede kriegerischen Handlungen ab, gleich ob im Irak, in Libyen, in Syrien oder eben in der Ukraine und sonst wo auf der Welt.

Einerseits wird eine Intensivierung der Landwirtschaft gefordert, andererseits geht die Artenvielfalt zurück, hinzu kommen vermehrt auftretende Trockenperioden (Klimawandel). Wie können Bauern zwischen all diesen Konfliktlinien bestehen?

Erwiesenermaßen ist die ökologische Landwirtschaft die ressourceneffizienteste Art und Weise, unsere Erde



Rudolf Bühler und seine Frau Cristina im vergangenen Jahr beim Hoffest auf dem Sonnenhof. Heuer findet das Fest am 28. August statt. Foto: Archiv/Corinna Janßen

nachhaltig zu bebauen. Wir haben hierzu in der Bio-Musterregion Hohenlohe und in den verbundenen Regionen im Süden der Welt gute und zukunftsweisende Ansätze.

Wie sehen Sie allgemein die Entwicklung der Landwirtschaft?

Wir arbeiten mit all unseren Projekten an zukunftsfähigen Lösungen. Im

Mittelpunkt steht die bäuerliche Landwirtschaft sowohl im Norden wie im Süden der Welt.

Im vergangenen Jahr haben Sie die Walter-Scheel-Medaille für Ihren Einsatz zur Bewahrung und Fortentwicklung der bäuerlichen Kultur erhalten. Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung?

Das hat mich sehr gefreut, dass bäuerliche Kultur als wertig gesehen wird und ich habe den Preis all unseren KollegInnen und MitstreiterInnen gewidmet.

Wer und was hat Sie in Ihrer Arbeit besonders geprägt?

Wenn ich zurückblicke, waren für mich die Zeit in der Entwicklungshilfe prägende Jahre, sozusagen Lehr- und Wanderjahre. Nach meiner Rückkehr auf den Sonnenhof habe ich hier das Büro für Ländliche Regionalentwicklung begründet, aus welchem mehrere Projekte hier und dort ins Leben gerufen wurden.

Sie sind nach wie vor auf vielen Feldern aktiv – Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Ecoland, Stiftung Haus der Bauern und mehr. Wie halten Sie die verschiedenen Funktionen auseinander? Und: Haben Sie bestimmte Vorlieben, beziehungs-

weise ein besonderes Steckenpferd? Ich arbeite heute mehr aus dem Hintergrund und halte die Projekte und Initiativen zusammen, um sie auf gutem Wege zu begleiten. In meiner Seele bin ich stets Bauer geblieben und begegne meinen Berufskollegen sowohl hier als auch im Süden der Welt stets mit Respekt und auf Augenhöhe.

„Manchmal sage ich im Kollegenkreis: 20 Jahre müsst Ihr mich schon noch aushalten“
Rudolf Bühler

Schrauben Sie mittlerweile auch ein wenig zurück und geben Verantwortung und Aufgaben ab?

Na ja, manchmal sage ich im Kollegenkreis: 20 Jahre müsst Ihr mich schon noch aushalten ... so Gott will.

Was sind Ihre nächsten Ziele? Eigentlich ist mir wichtig, die begonnenen Projekte in gutem Fahrwasser zu

halten, damit sie auch als Leuchttürme in andere Regionen ausstrahlen können. Ich stehe für solidarisches und gemeinwohlorientiertes Wirtschaften.

Ihr „Rock for Nature“-Festival 2008 ist vielen noch in Erinnerung – ist mit einer Neu-Auflage zu rechnen?

Oh ja, das werde ich öfters gefragt. War halt schon was Besonderes mit 70 000 Gästen auf dem Weizenacker, es gibt auch einen netten Film darüber. Aber dies werde ich wohl nicht mehr schaffen in dieser Dimension.

Ihr Markenzeichen ist der Hut – haben Sie mehrere Exemplare?

Na ja, so ein Trachtenhut ist das Zeichen und Symbol des freien Bauern. Als die Bauern noch Leibeigene waren, durften sie keine Hüte tragen.

Was wünschen Sie sich zu Ihrem Geburtstag?

Frieden und Gottes Segen.

Hohenloher Landwirt in 14. Generation

Rudolf Bühler wird am 29. Juli 1952 geboren. Er ist Öko-Landwirt auf dem Sonnenhof seiner Familie in Wolpertshausen. Nach der Ausbildung als Landwirt und Studien als Agraringenieur und Agrarsoziologe geht er für sechs Jahre als Entwicklungshelfer für Regionalentwicklungsprojekte nach Afrika, in den Mittleren Osten und nach Asien. Nach seiner Rückkehr übernimmt er 1984 als Hofnachfolger den Sonnenhof in 14. Generation und beginnt mit Entwicklungsprojekten in Hohenlohe. Bühler gilt als Retter der

des Schwäbisch-Hällischen Landschweins und entwickelt Strategien zur Sicherung und Wiederbelebung gefährdeter bäuerlicher Rassen.

1988 gründet er gemeinsam mit acht Bauern die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Mittlerweile 1560 Familienbetriebe in der Region sind bei der BESH, die mehr als 100 Millionen Euro Umsatz macht. Vor 25 Jahren gründet Rudolf Bühler den ökologischen Anbauverband Ecoland mit internationalen Projekten in Indien, Serbien, Rumänien, Sansibar und weiteren Ländern.

Die gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern ruft Bühler vor zehn Jahren ins Leben. Unter dem Schirm der Stiftung gründet er 2016 die Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft auf Schloss Kirchberg, die Kongresse wie das World Organic Forum sowie die Öko-Marketingtage ausrichtet. Der viel beschäftigte Bauer ist verheiratet mit Cristina Bühler. Zu seiner großen Familie gehören die erwachsenen Kinder Thomas, Christian und Sebastian Bühler sowie Richard und Erwin Stärk.

Naturkindergarten Rimmlinge auf dem Rimmlingshof von Rainer Kubach „Schmutzige Kleider, dafür glückliche Kinder“

Bauernhöfe sind lebendige Lernorte. Kinder können erleben, woher die Lebensmittel kommen, wie die Milch zu Käse wird und das Korn zum Brot. Was läge näher, als im Umfeld eines Bauernhofs einen Kindergarten einzurichten? Schätzungen zufolge gibt es deutschlandweit rund 30 Einrichtungen dieser Art.

Welche Herausforderungen anstehen und worin die Chancen liegen, haben die Beteiligten bei einer Veranstaltung der Fritz-Strempfer-Bauernschule auf dem 2019 eröffneten Naturkindergarten die „Rimmlinge“ auf dem Rimmlingshof in Langenbrettach vorgestellt. Bio-Landwirt Rainer Kubach hatte beim Studium die Gründerin des ersten Bauernhof-Kindergartens Anne-Marie Muhs kennengelernt. Die Idee habe ihn nicht losgelassen. In Timo Natter, Bürgermeister von Langenbrettach, fand er einen Mitstreiter. „Wir hatten Bedarf“, gibt das Gemeindeoberhaupt zu, seit 2013 existiert im Land ein Rechtsanspruch auf einen Kindergartenplatz.

Die Gemeinde, die als Trägerin firmiert, pachtet eine an das Wohnhaus angrenzende Fläche und zahlt dem Landwirt eine Entschädigung. Die Hürden waren hoch, erinnert sich Natter: Die baurechtliche Genehmigung für Zaun und Bauwagen musste eingeholt, für den Bau der Toiletten das Gewerberecht berücksichtigt werden. Auch Gesundheits- und Veterinäramt hatten ein Wörtchen mitzureden. „In einem Kindergarten dürfen keine Tiere gehalten werden“, präzisiert der Bürgermeister, „daher sprechen wir von einem Naturkindergarten.“

Die Tiere – dazu gehören auch drei Hühner, zwei Kaninchen, Pferde, Kat-



An zwei Tagen pro Woche dürfen die Rimmlinge die Kälber auf dem Rimmlingshof versorgen – ein Höhepunkt für die Kindergartenkinder.

zen und der Hofhund – leben nebeneinander auf dem Rimmlingshof. Auf dem Demeter zertifizierten Betrieb und den angrenzenden Flächen hält Rainer Kubach 85 Milchkühe der Rassen Fleckvieh und Limpurger samt Nachwuchs. Die Heumilch liefert der Bauer an die Dorfkäserei Geifertshofen, die sie zu Bio-Heumilchkäse veredelt.

Klare Absprachen zwischen Erzieher und Bauer sind nötig

Erzieher Robert Benz, der sich auch in Bauernhofpädagogik fortgebildet hat, entwickelte das Konzept mit. „Wir haben gemeinsam mit den Kindern das Gelände gestaltet“, sagt Benz, „die Kinder konnten schon früh mitmachen.“ Freilich nach festen Regeln: Die Jungen und Mädchen sind stets in Sichtkontakt des Erziehers oder seiner zwei Kolleginnen, die sie im Umgang

mit den Tieren anleiten. Keiner der 20 Rimmlinge darf unbeaufsichtigt übers Hofgelände gehen. Das funktioniert: „Hier ist bisher nie etwas passiert“, sagt der Bürgermeister.

Für ein gutes Miteinander zwischen Kindergarten und Bauernhof sind klare Absprachen nötig. Täglich stimmen sich Kubach und die Erzieher telefonisch ab, welche Arbeiten auf dem Hof anstehen und was die Rimmlinge unternehmen können, ohne im Weg zu sein. „An zwei Tagen pro Woche dürfen wir die Kälber versorgen“, sagt Benz, „auch die Kaninchen und die Hühner sind zu füttern.“ Erst danach gibt es Frühstück für die Menschen. Das Konzept kommt an. Die Warteliste für die 20 Plätze ist seit der Gründung voll. Mutter Lara Lederer jedenfalls ist vom Naturkindergarten überzeugt. Ihr Fazit: „Schmutzige Kleider, dafür glückliche Kinder.“ *Tanja Kurz*

Dreharbeiten für weitere Filmporträts unserer Mitgliedsbetriebe Unsere Bauernhöfe kennenlernen

Drei Höfe, drei Konzepte, drei Familien. Was sie eint: Sie sind Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und werden demnächst mit neuen Filmporträts vorgestellt.

Niederwinden bei Rot am See. Hier betreiben Philipp und Annika Fetzter mit seinen Eltern Dieter und Margit den Hof mit 90 Schwäbisch-Hällischen. Vor kurzem sind die Fetzters in die Herdbuchzucht der alten Landrasse eingestiegen. „Ohne die Bäuerlichen“, sagt Philipp Fetzter, „könnte ein Betrieb dieser Größe nicht überleben.“ Die auskömmlichen Preise garantieren den Fortbestand des Hofes.

Wachbach bei Bad Mergentheim. Hoch über dem Dorf betreibt Bio-Landwirt Anton Scheidel mit den Söhnen Jonathan, Xaver und Joshua sowie Tochter Dorothea seinen Hof mit Mutterkuhhaltung und Ackerbau. Kühe und Kälber weiden vom Frühjahr an auf den Hängen des Taubertals. Die Tiere werden ausgemästet, geschlachtet werden sie im Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall, das Bio-Rindfleisch vermarktet die BESH. „Die Partnerschaft garantiert uns die Abnahme unserer Tiere“, erklärt Scheidel.

Langenbeutungen bei Öhringen. Hier betreibt Rainer Kubach mit seinem Bruder Markus den Rimmlingshof und liefert Heumilch an die Dorfkäserei Geifertshofen. Auf dem Hof ist auch der Naturkindergarten Die Rimmlinge beheimatet (siehe linke Seite). Kubach ist auch Mitglied der BESH. Die Partnerschaft hat für ihn handfeste Vorteile: „Wenn eine Kuh geschlachtet werden muss, kann ich sie selbst zum Erzeugerschlachthof nach Schwäbisch Hall fahren.“ *Tanja Kurz*



Anton Scheidel (rechts) und Sohn Xaver bei den Weidekühen.



Rainer Kubach zeigt den Rimmlingen das Mähen mit der Sense.



Philipp Fetzter mit Schwäbisch-Hällischen Zuchtsauen.

Zahlreiche Aktivitäten der Bio-Musterregion Hohenlohe Geschenkkorb mit Sterne-Produkten!

Pro Woche gehen 30 Millionen Essen über Deutschlands Kantinentheken. Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung ist ein Themenschwerpunkt der Bio-Musterregion Hohenlohe. Koordinator Dr. Walter Döring wirbt bei den 20 Teilnehmenden der sechsten Vollversammlung in der Akademie Kupferzell (Hohenlohekreis) dafür, hier den Hebel anzusetzen und aktiv Unternehmen anzusprechen. „Employer Branding ist das Stichwort“, sagt der Ex-Landeswirtschaftsminister, „Mitarbeiter suchen sich heute ihre Firmen aus.“ Eine ausgewogene, mit biologisch-regionalen Zutaten gekochte Ernährung in Kantinen könne ein Mosaikstein sein, um als Unternehmen für dringend benötigte Fachkräfte attraktiv zu sein.

20 Prozent Bio und mehr in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung strebt auch die bundesweite Initiative „BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen“ an, an der sich die BMR Hohenlohe beteiligt, ergänzt Regionalmanagerin Nina Faiß. Hier sei viel Beratung nötig, berichtet sie. Bei Weiterbildungsworkshops mit Küchenchefs habe sich beispielsweise herausgestellt, dass viele gar nicht wissen, welche regionalen Produkte wann Saison haben. „Eine große Ofenkartoffel gibt es in Hohenlohe im Frühsommer nicht, auch nicht in Bio-Qualität“, bekräftigt die Regionalmanagerin. Mit einem digitalen Saisonkalender soll hier Abhilfe geschaffen werden. Es gebe aber auch Lichtblicke: „Die Stadt Öhringen prüft derzeit 20 Prozent Bio in Schulen.“ Ein Erfolgsprojekt der BMR sind die Hohenloher Bio-Sterne. Zwingend erforderliche Kriterien für die Aus-



Ausgezeichnete regionale Bio-Produkte: die Hohenloher Bio-Sterne. Die Karte mit Herstellern und Bezugsquellen unter <https://bit.ly/3dkz9x0>

zeichnung sind eine gültige Bio-Zertifizierung, die überwiegend regionale Wertschöpfung im Raum Hohenlohe und ein positiver Beitrag zum Klima- und Gewässerschutz. „Die Auszeichnung ist wichtig, um mit Verbraucherinnen und Verbrauchern ins Gespräch zu kommen“, sagt Nina Faiß.

Zweiter Bio-Markttag im September in Schwäbisch Hall

Mit vier neu zertifizierten Unternehmen ist die Sterne-Familie auf 30 angewachsen. In Planung sei nun ein „Hohenloher Geschenkkorb“ mit Bio-Sterne-Produkten, der Unternehmen und Privatleuten angeboten werden soll. Eine Herausforderung sei die Logistik. Geprüft werde eine Zusammenarbeit mit dem Regionalmarkt Hohenlohe. Dr. Döring ist zuversichtlich: „Das werden wir hinbekommen.“

Zudem werden sich die Preisträger beim Bio-Markttag am 17. September in Schwäbisch Hall unter dem Motto „Vom Hohenloher Acker auf deinen Teller“ präsentieren. „Wäre ein Bio-Markttag auch in Öhringen möglich?“, gibt der Koordinator der BMR der Regionalmanagerin als Anregung mit auf den Weg. Zudem hat Dr. Walter Döring selbstkritisch ein Defizit der BMR Hohenlohe ausgemacht: „Das Limpurger Land ist für uns ein weißer Fleck, darum müssen wir uns dringend kümmern.“ Nina Faiß, deren Stelle für drei weitere Jahre vom Land (75 Prozent) und den Landkreisen Hohenlohe und Schwäbisch Hall (jeweils 12,5 Prozent) gefördert wird, hat auch künftig ein ordentliches Arbeitspensum zu bewältigen. Seit April dieses Jahres wird sie nun tatkräftig von Werkstudentin Laura Krieger unterstützt.

Tanja Kurz

Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein e.V. (ZVSH) Sauenplaner unterstützt Landwirte

Um sich in der Landwirtschaft einen Überblick über die Leistung ihrer Sauen zu verschaffen und die züchterisch wertvollsten Sauen zu identifizieren haben Landwirte seit vielen Jahren alle Daten einer Sau auf sogenannten Sauenkarten festgehalten. Hier wurden wichtige Leistungsdaten wie Abstammung, Belegungen, Anzahl der Würfe, lebend geborene Ferkel und vieles mehr zusammengefasst. Um diese Informationen immer griffbereit zu haben, hing die Sauenkarte direkt im Stall bei den Tieren. Diese Art der Dokumentation war jedoch fehlerbehaftet, da sie ausschließlich in Papierform möglich und somit anfällig für Verlust oder Verschmutzung war.

Durch die Industrialisierung kam es zu einem Wandel in der Nutztierhaltung. Der Fortschritt und steigende Tierzahlen in den Beständen führten zu einer Digitalisierung der Sauenkarten, dem sogenannten Sauenplaner. Den Landwirten war es nun möglich, genauere Informationen über die betriebswirtschaftlichen Zahlen zu erhalten, Probleme bei der Fruchtbarkeit und Gesundheit schnell zu erkennen, die Abstammung nachzuvollziehen und die Zuchtwerte zu nutzen. Leistungsstarke, vitale und mütterliche Sauenlinien konnten nun gezielt mit effizienten und frohwüchsigen Ebern verpaart werden.

Die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein bietet ihren Landwirten und interessierten Sauenhaltern nun die Möglichkeit, durch den eigenen Sauenplaner SPonWeb ihre Betriebe besser zu managen. Der neue Sauenplaner führt alle auf dem Betrieb befindlichen Schweine - egal



Per Laptop oder auf dem Tablet zu führen: Der neue Sauenplaner.

ob Ferkel, Jungsau, Sauen oder Eber. Anhand der vorliegenden Bestandsliste im Programm können alle Arbeitsschritte rund um die Tiere dokumentiert werden. Das betrifft beispielsweise die Belegung, die Geburt, das Absetzen oder auch das Tätowieren der Ferkel.

Das neue Programm lässt sich auch über eine App führen

Der Betrieb ist damit in der Lage, verschiedene Auswertungen zu machen wie Wurf- oder Aufzuchtleistung der Sauen. Diese Daten können sowohl von den Landwirten selbst, als auch von deren Beratern und Tierärzten genutzt werden, um Schwachstellen zu identifizieren und Betriebsabläufe zu optimieren.

Bei einem Verkauf von Zuchttieren besteht zudem die Möglichkeit, dass

der Lieferschein automatisch erstellt und an die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall übermittelt wird. Verkaufte Zuchttiere werden direkt in den Sauenplaner SPonWeb des Käufers überführt. Die Abrechnung fließt zurück in den Sauenplaner und dient dort zur wirtschaftlichen Auswertung.

Unsere Betriebe können den Sauenplaner auch über eine App führen. Hier können direkt im Stall Daten über die Tiere auf dem Handy oder Tablet aufgerufen und bearbeitet werden. Künftig sollen die Wurfmeldungen für die ZVSH digital an unser neues, an den Sauenplaner gekoppeltes Herdbuch übertragen werden. Diese Entwicklungen stellen einen Schritt weiter in Richtung Digitalisierung dar und erleichtern den Landwirten ihr Tiermanagement.

Dr. Ramona Weishaar
Sarah Wochner

V. World Organic Forum der Akademie Schloss Kirchberg mit renommierten ExpertInnen und mehr als 150 TeilnehmerInnen

„Die Erde in bäuerlichen Gemeinschaften ökologisch bewirtschaften“



V. World Organic Forum: Ana Digon und Prof. Dr. Vandana Shiva auf dem Podium, moderiert von Josefine Herz (von links).

Mehr als 150 TeilnehmerInnen aus zwölf Ländern haben sich am V. World Organic Forum der Akademie Schloss Kirchberg beteiligt. Zudem verfolgten mehrere hundert Personen die Konferenz live über Youtube. Renommierte ExpertInnen wie Prof. Dr. Vandana Shiva aus Indien (Trägerin des World Livelihood Award / Alternativer Nobelpreis), Prof. Dr. Dr. h.c. Ernst Ulrich von Weizsäcker (Ehrenpräsident des Club of Rome), Christine von Weizsäcker (Präsidentin des Netzwerks Ecoropa und Verhandlungsführerin in der Weltbiodiversitätspolitik), Prof. Dr. Ove Jakobsen aus Norwegen (Transformative Ecological Economics), Prof. Dr. Dr. mult. h.c. Hartmut Vogtmann (Ehrenpräsident IFOAM – Organics International), global anerkannte AktivistInnen aus dem ökologischen und regenerativ ausgerichteten Landwirtschafts- und Ernäh-

rungssektor wie Janet Maro, Preisträgerin des „One World Award“ mit der Initiative Sustainable Agriculture Tanzania sowie VertreterInnen der Bundesregierung (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung sowie Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit), von Nichtregierungsorganisationen und Think Tanks, KirchenvertreterInnen sowie BäuerInnen trafen sich im Bauernschloss zu Key Note Speeches, Podiumsdiskussionen und Workshops. Im Mittelpunkt stand das übergeordnete Ziel des World Organic Forum – die Verankerung der 17 Nachhaltigkeitsziele im ländlichen Raum und die Weiterentwicklung des Netzwerks der SDG Regionen. Die VertreterInnen dieser Regionen, in denen die Sustainable Development Goals (SDGs) durch praktische, etwa landwirtschaftliche Arbeit und Projekte an der

Basis mit Leben gefüllt werden sollen, kommen einmal im Jahr auf Schloss Kirchberg zusammen. Dabei tauschen sie ihr Fach- und Erfahrungswissen zur zukunftsfähigen Gestaltung der Welt aus und sollen sich inspirieren können, um die Gründung weiterer SDG Regionen in ihren Heimatländern anzuregen.

„Wir müssen anfangen, auf lokaler Ebene zu ‚machen‘, das ist der beste Weg, um die SDGs umzusetzen“, sagte Janet Maro aus Tanzania, „und dabei indigenes Erfahrungswissen in Wert setzen.“ Vor dem Hintergrund der Hebelkräfte, die der ökologische Landbau zur Erreichung der SDGs bereithält und anlässlich des 50-Jahr-Jubiläums von IFOAM – Organics International war die Stiftung Haus der Bauern mit der internationalen Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen eine enge Partnerschaft eingegangen.

Beim Festakt 50 Jahre IFOAM – Organics International wurde bereits deutlich, was der ökologische Landbau und die „organisch-ganzheitliche, sozial inklusive Perspektive“ zu bieten hat für die Bekämpfung des Hungers, für sauberes Wasser, für ein ökologisch systemisch balanciertes Leben an Land und für Geschlechtergerechtigkeit, um nur einige der 17 Ziele zu nennen. Aufbauend auf Gabór Figeczkys (IFOAM – Organics International) Ausführungen, wie gut sich die Erreichung der SDGs mit der Einhaltung der festgelegten vier „Prinzipien des Ökologischen Landbaus“ – Prinzip der Gesundheit, der Ökologie, der Gerechtigkeit und der Sorgfalt – beschleunigen ließe, bekräftigte Rudolf Bühler: „Wir müssen die Erde in bäuerlichen Gemeinschaften ökologisch bewirtschaften, nicht agro-industriell verwirtschaften.“ Dass dies funktioniere, zeige man vor Ort bereits mit der Biomusterregion Hohenlohe und vielen anderen Aktivitäten der Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Ein hochrangiger Gast verlieh der Konferenz eine besondere Dimension. Seine Majestät Osagyefuo Amoatia Ofori Panin, König aus Ghana (Region Akyem Abuakwa), verdeutlichte in seiner Rede: „Eine gesunde Natur bedeutet gesunde Menschen und einen gesunden Planeten. Wir haben die Verantwortung dafür von Gott in die Hand bekommen und sollten dies jenseits all unserer kulturellen Vielfalt demütig annehmen.“ Diesen Auftrag nimmt die Akademie Schloss Kirchberg ernst und richtet ihren Blick motiviert auf das VI. World Organic Forum 2023. *Frederik Schulze-Hamann*



OB Bullinger, der König aus Ghana, Rudolf und Cristina Bühler.

Auf Einladung von Oberbürgermeister Bullinger Empfang im Rathaus

Seine Majestät Osagyefuo Amoatia Ofori Panin, König aus Ghana (Region Akyem Abuakwa) war mit einer 14-köpfigen Entourage zum V. World Organic Forum ins Bauernschloss Kirchberg gereist. Der König ist ein engagierter Förderer der ökologischen Landwirtschaft und Gründer mehrerer Naturschutz- und Umweltstiftungen. Im Anschluss an die Konferenz luden Rudolf Bühler, Vorstand und Vorsitzender der Stiftung Haus der Bauern, und Ehefrau Cristina den hohen Gast und seine Begleiter zu einem Ausflug in die alte Reichstadt Schwäbisch Hall ein. Die Gäste waren sichtlich beeindruckt vom Bauwerk sowie von den Kunstschatzen in der Kirche St. Michael mit der großen Freitreppe, auf

der die Freilichtspiele Schwäbisch Hall probten.

Im Anschluss fand der Empfang durch den Haller Oberbürgermeister Daniel Bullinger im Ratssaal der Stadt statt. Das Stadtoberhaupt stellte die Aktivitäten der Kommune in Sachen Städtepartnerschaft vor. Beide Seiten betonten die Bedeutung nachhaltigen Wirtschaftens für die Zukunft ihrer Regionen, ja für die ganze Welt. „Fair Trade ist eine große Chance für die Kleinbauern in den südlichen Ländern“, sagte der König. Er plädierte dafür, bei allen Entscheidungen auch immer an die nächste Generation zu denken. „Wir haben nur die eine Welt“, sagte seine Majestät, „wir sind eine Menschheit!“

BESH-Vertreter bei Hochrangigem Politischem Forum für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen Der Fortschritt zur Umsetzung der 17 UN-Ziele auf dem Prüfstand



Frederik Schulze-Hamann, Referent für Politische Ökologie, Bildung und Strategische Entwicklung an der Akademie Schloss Kirchberg / Stiftung Haus der Bauern, im Hauptquartier der Vereinten Nationen in New York.

Das V. World Organic Forum der Akademie Schloss Kirchberg mit dem Konferenzschwerpunkt zur Umsetzung der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals, SDGs) war erfolgreich beendet, als sich ein Mitglied des Stiftungsteams in dieser Mission auf den Weg nach New York machen durfte. Frederik Schulze-Hamann (Referent für Politische Ökologie, Bildung und Strategische Entwicklung an der Akademie Schloss Kirchberg / Stiftung Haus der Bauern) nahm Mitte Juli beim Hochrangigen Politischen Forum für Nachhaltige Entwicklung teil. Bei dem jährlich von den Vereinten Nationen im Hauptquartier einberufenen Gipfel wird der Fortschritt zur Umsetzung der 17 Ziele auf den Prüfstein gestellt.

Über die Mitgliedschaft im Wirtschafts- und Sozialausschuss (ECO-

SOC) der Vereinten Nationen mit Beraterstatus hinaus nimmt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall seit kurzem auch eine aktive Rolle in der so genannten Farmers Major Groups ein. Neben weiteren Major Groups, die zivilgesellschaftliche, politische, wirtschaftliche oder kulturelle Interessen beim Hochrangi-

gen Politischen Forum vertreten und mit erweitertem Rederecht zum Ausdruck bringen, bildet die Farmers Major Group den dortigen Rahmen für die bäuerliche Landwirtschaft.

Bäuerliche Landwirtschaft und die Qualität der Kulturlandschaft

So galt es in Abstimmung mit den Partnern aus der Gruppe, die organisatorisch von IFOAM – Organics International (Internationale Vereinigung der Ökologischen Landbaubewegungen) und der WFO (Weltbauernorganisation) zusammengebracht werden, einen Redebeitrag zu Nachhaltigkeitsziel 15 („Leben an Land“) zu entwickeln. Hierbei stand im Vordergrund, inwieweit die familienbasierte, kleinbäuerliche Landwirtschaft durch einen Vorrang für ökologische Anbau- und Haltungsformen, den Verzicht auf



Die 17 UN-Nachhaltigkeitsziele.

Statement von Via Campesina Frieden und Gerechtigkeit!

Gentechnik, Pestizide und Tropensoja, die Förderung der Biodiversität durch Kultivierung alter Getreide-, Obst-, und Gemüsesorten sowie den Schutz alter Nutztierassen konkret zur Qualität der Kulturlandschaft beiträgt, die Fruchtbarkeit des Bodens erhält und durch den damit verbundenen Beitrag im Kampf gegen den Klimawandel das Dasein auf dem Land für Mensch und Natur lebenswert erhält.

Großes Interesse an den Aktivitäten im Bauernschloss

„Es war eine großartige Erfahrung und Freude, die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hier in New York direkt zu vertreten, mit den Partnern aus der Farmers Major Group so kollegial wichtige Themen vorzubringen und im UN-Hauptquartier sogar Menschen wiederzutreffen, die kurz zuvor als Experten beim World Organic Forum in Kirchberg aufgetreten waren“, sagt Frederik Schulze-Hamann.

Es sei spannend gewesen, beim Netzwerken Menschen kennenzulernen, die an verschiedenen Orten der Welt täglich auf vielfältige Weise an der Erreichung der 17 Nachhaltigkeitsziele arbeiten und dabei großes Interesse daran haben, was das Bauernschloss und das World Organic Forum als Lern- und Begegnungsort mit dem Anspruch Localizing SDGs auslösen. Eines ist sicher: Die regional verankerte Arbeit und die Erfahrungen aus der Praxis der BESH werden auch in New York von der Weltgemeinschaft wahrgenommen und können deutliche Marken setzen auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft. **BESH**

La Via Campesina appelliert an alle ihre Mitglieder, Verbündeten und sozialen Bewegungen, diesen Text zu veröffentlichen und ihn weiterzugeben. Dieser Bitte kommt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gerne nach.

„In einer Zeit einer globalen Klimanotlage und -krise, der Eskalation totalitärer Regime, des Wiederauflebens des Imperialismus und militärischer Aggression drücken wir Bauern unsere Bestürzung über die Zunahme von Kriegen in der Welt aus.

Brände verwüsten den Amazonas und Australien, und unerträgliche Hitze, Regenfälle und Überschwemmungen treffen den südasiatischen Subkontinent. Dürren bedrohen Ernten und Vieh in Dutzenden von Ländern; andernorts zerstören Überschwemmungen Felder und Häuser, Insekten-, Vogel- und Pflanzenarten und Populationen verschwinden massiv und unwiederbringlich.

Und sie, die Entscheidungsträger dieser Welt, was tun sie?

Sie führen einen Krieg, der von Gier angetrieben wird, um die letzten Tropfen Öl, die letzten Wasserquellen, die letzten Hektar Land zu ergattern. Sie bringen Menschen mit populistischer und chauvinistischer Propaganda gegeneinander auf und versuchen, uns zu spalten und unsere Praxis zu brechen, Frieden in unseren Gesellschaften und mit der Natur zu säen. Genug davon! Wir Bauern fordern ein Ende der Kriege und eine globale Bewegung für Frieden und internationale Solidarität und Zusammenarbeit. Wir fordern den sofortigen Stopp der militärischen Aggression und ei-

nen Rückzug der Streitkräfte aus allen illegal besetzten Gebieten weltweit. Wir fordern die Demontage aller multinationalen Militärallianzen und Nukleararsenale auf der ganzen Welt. Wir fordern eine internationale Anstrengung zur Entmilitarisierung und Abrüstung. Wir rufen dazu auf, Hunger nicht mehr als Kriegswaffe gegen die Menschen einzusetzen. Wir rufen dazu auf, die Delegitimierung und Kriminalisierung sozialer Bewegungen, die für soziale Gerechtigkeit kämpfen, zu stoppen.

Die einzigen Kriege, die es heute wert sind, geführt zu werden, sind die gegen Armut, Hunger, Klima- und Biodiversitätskrise, Rassismus und Gewalt gegen Frauen.

Wir Bauern bekräftigen, dass angesichts der gegenwärtigen sozialen und ökologischen Notlage alle Kriege den wahren Interessen und Bestrebungen der Menschen zuwiderlaufen. Wir wollen Frieden und soziale Gerechtigkeit säen! Wir haben euren Macht-hunger satt, der den Planeten zerstört und uns zum Elend verdammt. Wir wollen Frieden und soziale Gerechtigkeit ernten!

Es ist an der Zeit, all unsere Energie in den Aufbau gerechterer und geeinterer Gesellschaften zu stecken.

Wir wollen Frieden und soziale Gerechtigkeit schaffen!

Wir rufen alle Menschen, die ein Gefühl pazifistischer Dringlichkeit verspüren, sowie soziale Bewegungen, Frauenorganisationen, Arbeiterorganisationen, Migrantenorganisationen, Jugendorganisationen und Organisationen indigener Völker auf, sich zu vereinen, um ein Ende von Kriegen und Militarisierung zu fordern.“

Auf den Spuren regenerativer Landwirtschaft auf der iberischen Halbinsel Exkursion nach Portugal

Bäuerliche Landwirtschaft und das weltberühmte Porco Preto unter Jahrtausende alten Korkeichen-Savannen im siedlungsarmen Hinterland prägen die Landschaft des südwestlichen Teils der iberischen Halbinsel. Die Exkursion von 13 BäuerInnen und MitarbeiterInnen der Akademie Schloss Kirchberg und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ermöglichte intensive Dialoge von Landwirt zu Landwirt in Portugal und Spanien.

Die Idee zu dieser Reise entstand während des 1. Climate Farming Congress im November 2021 auf Schloss Kirchberg, auf dem sich 80 europäische Akteure der Landwirtschaft versammelten, um über die Transformation hin zu einer ökologischen, regenerativen und klimaresilienten Landwirtschaft in den diversen Ökosystemen Europas zu diskutieren. Auf Einladung von André Antunes der Climate Farmers, des aleJAB und portugiesischer Landwirte folgte die sechstägige Exkursion in das Alentejo, die Região Centro sowie nach Andalusien.

Im Kontrast zu den industriell und konventionell betriebenen Mandel-, Oliven-, Orangen- und Eukalyptusplantagen ausländischer Agrarunternehmen in Portugal lernte die Gruppe über Bodengesundheit, den Aufbau von resilienten landwirtschaftlichen Systemen in der zur Desertifikation neigenden Landschaft sowie über alte bäuerliche Weisen der Integration von autochthonen Schweine- und Rinderassen in die weitläufigen Eichenwälder kennen.

Themenschwerpunkte waren: die Herstellung des berühmten Jamón Iberico und das traditionelle Weide-



BäuerInnen sowie MitarbeiterInnen der Akademie Schloss Kirchberg und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auf Exkursion in Portugal und Spanien.

management des iberischen Eichelkastanien; aktuelle Entwicklungen auf dem freiwilligen Kohlenstoffmarkt der EU auf den Pionierbetrieben der Climate Farmers; die Methoden der regenerativen Landwirtschaft im Ackerbau mit dem ganzheitlichen so genannten Adaptive Planned Grazing – eine Methode, die vor allem die nachhaltige Bewirtschaftung niederschlagsarmer Graslandschaften mit Wiederkäuern ganzjährig fördert. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der Erhöhung des Biomasseertrags. Mit Hilfe gezielter Selektion und Saat mehrjähriger, tiefwurzelnder und Kohlenstoff bindender Gräser und Kräuter soll ein regional angepasstes Weideland aufgebaut werden, das auch bei zunehmender Dürre genug Futter für das Vieh produziert. Verbunden damit legen die Bauern Wert auf eine hochselektive Zucht ihrer Rinder und

Schafe, um die ökologische Abstimmung zwischen Vieh und regionalem Ökosystem zu verfeinern.

Die TeilnehmerInnen aus Deutschland kehrten zurück mit einem tieferen Verständnis dafür, wie eng das Land mit seinen Menschen, Tieren und Lebensmitteln in Verbindung stehen sollte.

Josefine Herz



Das traditionelle Weidemanagement des iberischen Eichelkastanien.

Eigene Adresse, modernes Design, mehr Übersicht Neue Webseite der Akademie Schloss Kirchberg



Modernes Design, aussagekräftige Bilder, mehr Übersichtlichkeit: Die neue Webseite der Akademie Schloss Kirchberg ist nutzerfreundlich.

Seit einigen Wochen bietet die neue Homepage der Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg Informationen zu den Arbeitsfeldern, aktuellen Veranstaltungen sowie dem Team und Partnerorganisationen. Zuvor waren die Inhalte auf der allgemeinen Seite des Schloss Kirchberg abrufbar. Die Aufteilung in verschiedene Internetauftritte war im Zuge der in den letzten Jahren rasanten Weiterentwicklung der verschiedenen Akteure im Bauernschloss notwendig geworden. Die neue Homepage im modernen Design und mit aussagekräftigen Bildern schafft mehr Übersichtlichkeit. Zugleich bleibt das Gesamtgefüge des Schlosses durch direkte Links etwa zur Fritz-Strempfer-Bauernschule, dem Biohotel Schloss Kirchberg und dem Ayurveda-Kurzentrum weiterhin präsent.

Im Jahr 2016 unter der Trägerschaft der Stiftung Haus der Bauern gegründet und mit ersten Veranstaltungen gestartet, bietet die Akademie seit 2018 ein umfassendes Programm mit gut 35 Events pro Jahr. Diese teilen sich auf die drei Themenschwerpunkte Klimafreundliche Land- und Ernährungswirtschaft/Climate Farming, Localizing SDGs & Localizing Global Peasants' Rights sowie Fort- und Weiterbildungen im Bio-Bereich auf, welche nun zentral auf der Startseite vorgestellt werden.

Da die Angebote zunehmend auch ein internationales Publikum ansprechen, wird die Übersetzung der Inhalte auf Englisch in der weiteren Entwicklung des Internetauftritts eine zentrale Rolle spielen.

Miriam Kaiser

Informationen und Programm:
www.akademie-schloss-kirchberg.de

Auszüge aus dem aktuellen Programm

27. August bis 03. September 2022
Sommerschule: Future of Food – Zukunftsfähige Ernährungssysteme

14. September
bis 17. September 2022
Qualifizierung Bauernhofpädagogik – Modul 2

21. September
bis 22. September 2022
Wachstumstreiber Bio! Profundes Fachwissen im Einkauf für den Zukunftsmarkt

23. September 2022
Vortrag: Pflanzliche Medizin – die Heilwirkung von Kurkuma

Begegnungen von Stadt und Land am 28. August

35. Hoffest auf dem Sonnenhof

Begegnungen von Stadt und Land“ lautet das Motto des traditionsreichen Hoffests der Familie Bühler auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen am 28. August. Das Fest beginnt mit einem ökumenischen Gottesdienst, geleitet von Schuldekan a. D. Kurt Wolfgang Schatz. Der Posaunenchor Wolpertshausen umrahmt den Gottesdienst musikalisch.

Von 11 Uhr an steht der Genuss bauerlicher Spezialitäten im Vordergrund: „Das Beste aus Küche und Keller“ mit boeuf de Hohenlohe-Weideochse vom Grill, Schlachtplatte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Echt Hällischen Grillwürsten, Landweinen, frisch gepressten Säften, Mohrenköpfe-Bier, Holundersekt und vielem mehr.

Ein Bauernmarkt lädt rund um den Sonnenhof zum Schlendern ein. An Ständen können sich Besucher über gesunde Ernährung und ökologische Landwirtschaft informieren. Auch Traktorfahrten zur Schweineweide stehen auf dem Programm. Am frühen Nachmittag findet die Prämierung Schwäbisch-Hällischer Zuchtschweine statt – traditionell ein Höhepunkt des Hoffests.

Mit der Kutsche geht's zum Regionalmarkt Hohenlohe. Das kulinarische Programm im Mohrenköpfe umfasst Hohenloher Spezialitäten, frisch gebackenen Blooz aus dem Holzbackofen, frisch gezapftes Mohrenköpfe-Bier und vieles mehr. Auch die Markthalle ist geöffnet.

BESH

35. Hoffest

Sonnenhof, Wolpertshausen
28. August
ab 10 Uhr



Ökumenischer Gottesdienst im Hofgarten in Wolpertshausen.



Bestes aus Küche und Keller: Schlachtplatte vom Schwäbisch-Hällischen.



Prämierung von Schwäbisch-Hällischen Zuchtschweinen.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall lädt ein

Erntedank mit dem Menü der Region



Das Serviceteam serviert ein Fünf-Gang-Menü mit dem Besten der Region, dazu auf die Speisen abgestimmte edle Hohenloher Gewächse.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft lädt wieder zum kulinarischen Erntedank mit dem Gala-Menü der Region in die „gute Stube“ der alten Reichstadt Schwäbisch Hall – den Neubausaal. An diesem Ort feiern die Hohenloher Bauern ihr kulinarisches Erntedankfest mit über 400 Gästen aus nah und fern, mit zahlreicher Prominenz und vielen Medienvertretern. Die Speisefolge ist geprägt von den Genüssen der Region. Das Beste aus Hohenloher Küche und Keller ist an diesem Abend gerade gut genug. Dazu gehört natürlich das ausgezeichnete Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein von der Eichelmastweide, aber auch viele andere Spezialitäten Hohenlohes. Maximilian Korschinsky, Küchenmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Slow Food Alliance Chef, wird mit seinem Köche-

team ein Fünf-Gang-Menü zelebrieren.. Dazu serviert das Serviceteam jeweils auf die Speisen abgestimmte edle Hohenloher Gewächse. Der Galaabend wird musikalisch begleitet von Sopranistin Irina Sivak und ihrem Pianisten Portnew. Die Landjugend Schwäbisch Hall zeigt traditionelle Volkstänze. Zu später Stunde wird Entertainer Rosario zum Tanz bitten.

BESH

„Das Menü der Region – kulinarischer Erntedank“

Schwäbisch Hall,
Neubausaal/Historisches Zeughaus
Samstag, 22. Oktober
Einlass ab 18 Uhr
Karten für 65 Euro (Speisen und Getränke inklusive) sind bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zu haben:
Telefon (07904) 97 97-0

Agrarkulturpreise

Ein Höhepunkt beim kulinarischen Erntedank ist traditionell die Verleihung der Agrarkulturpreise Hohenlohe. Die mit insgesamt 6000 Euro dotierten Auszeichnungen werden verdienten Bäuerinnen und Bauern aus der Region übergeben, welche sich in besonderem Maße für die Landeskultur verdient gemacht haben. Neben dem Hauptpreis werden Preise in den Kategorien Kultur & Soziales, Biodiversität und Ökologie ausgelobt. Über die Preisträger entscheidet eine unabhängige Jury. Sie möchten eine auszeichnungswürdige Person vorschlagen?
Per Mail: info@besh.de
Per Post: Haller Straße 20, 74549 Wolpertshausen

Weltwärts-Freiwillige von Ecoselva e.V. aus Indien Ein Jahr Praktikum in Hohenlohe



Dr. Panma Yankit (Zweite von links) und Ajay Kumar (links außen) beim Gruppenfoto mit dem Team der Akademie Schloss Kirchberg / Stiftung Haus der Bauern.

Seit August 2021 sind die beiden Weltwärts-Freiwilligen Dr. Panma Yankit, Entomologin, und Ajay Kumar, Agrarökonom M.Sc., in Hohenlohe zu Gast und lernen die Welt der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) kennen. Die aus Indien stammenden Besucher absolvieren einen Auslandsaufenthalt durch den Freiwilligendienst-Verein Ecoselva, der jährlich Freiwillige aus Deutschland in den globalen Süden nach Peru, in die Dominikanische Republik und nach Indien sowie vice versa entsendet.

Bereits 1989 gegründet, unterstützt der Verein mit Informations- und Bildungsarbeit sowie öko-sozialen Projekten unter anderem die nachhaltige Nutzung und Wiederaufforstung von Regenwäldern, fördert die Umsetzung agrarökologischer landwirtschaftlicher Methoden, Kooperativen bei der

Erzeugung von biologischen und fair gehandelten Produkten, den Aufbau von Biolandwirtschaft und die Schaffung von Vermarktungsstrukturen für Bio-Produkte auf regionaler Ebene. Er leistet damit einen Beitrag zur Erreichung der 17 Sustainable Development Goals.

„Die Weltwärts-Freiwilligen tragen dazu bei, nach ihrer Rückkehr Lernprozesse anzustoßen, die globale Zusammenhänge verdeutlichen, und daran mitzuwirken, verantwortlich für eine gerechte und menschen- und umweltfreundliche, friedliche Welt zu handeln“, beschreibt der Verein seine Ziele. Panma und Ajay lernten die Produktions- und Vermarktungsstrukturen der BESH kennen, gestalteten maßgeblich die Veranstaltungen der Akademie Schloss Kirchberg / Stiftung Haus der Bauern mit und arbeiteten mehrere Wochen auf landwirt-

schaftlichen Betrieben, vor allem auf dem Schafhof von Norbert Fischer in Langenburg und im Gemüsebetrieb Schlosser in Jagstzell.

Die beiden hinterlassen viel agrarkulturelles Wissen aus ihrer Heimat Himachal Pradesh, den Bergen des Himalayas, und kehren mit erweiterten Perspektiven für ihre Familienbetriebe zurück. Im Anschluss an ihren Aufenthalt begrüßen wir im September fünf Freiwillige aus Peru und Indien. Das Programm bietet auch die Möglichkeit für JungbäuerInnen und Studierende der Agrarwissenschaften aus Hohenlohe, einen einjährigen Auslandsaufenthalt in einem der Partnerländer zu absolvieren.

Josefine Herz

Weitere Informationen:

www.ecoselva.org · www.hdb-stiftung.com · josefine.herz@hdb-stiftung.com

V. Öko-Marketingtage am 12./13. Oktober auf Schloss Kirchberg Bio ist kein Luxus, sondern Notwendigkeit!

Wir befinden uns inmitten einer Zeitenwende: Die aktuellen weltweiten Krisen wirken sich nicht nur auf die globalen Agrarmärkte und die nationale Land- und Ernährungswirtschaft aus. Zunehmende Inflation, gefährdete Versorgungs- und Ernährungssicherheit sowie unsichere Rohstoffverfügbarkeit haben Folgen für alle Wirtschaftsbereiche. Mehr denn je wird deutlich, dass jetzt die Zeit zu handeln ist! Wir müssen den Klimawandel mit seinen Auswirkungen auf alle Lebensbereiche massiv bekämpfen und so weiteren Krisen vorbeugen. Eine klimafreundliche, sozial verträgliche und resiliente Wirtschaftsweise ist erforderlich, um den Herausforderungen der Zeit begegnen.

Wir wissen: Der ökologische Umbau der Land- und Ernährungswirtschaft kann die zerstörerischen Auswirkungen des Klimawandels in vielen Bereichen eindämmen. Durch ökologische Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette sind wir in der Lage, den Herausforderungen der Zeitenwende zu begegnen. Bio ist kein Luxus, sondern Notwendigkeit!

Im aktuellen Koalitionsvertrag „Mehr Fortschritt wagen“ hat die Bundesregierung das Ziel vorgegeben, durch Ökologischen Landbau die gesamte Landwirtschaft in ihrer Vielfalt an den Zielen Umwelt- und Ressourcenschutz auszurichten. Eine Landwirtschaft im Einklang mit Natur und Umwelt soll weiterentwickelt werden – das Ziel sind 30 Prozent Ökolandbau bis zum Jahr 2030.

30 Prozent Ökoflächen bedeuten 30 Prozent Bio in den Regalen und mindestens 30 Prozent Nachfrage nach Bio-Produkten. Dies kann nur gelin-



Der Rittersaal auf Schloss Kirchberg ist erneut Schauplatz der Öko-Marketingtage der Akademie Schloss Kirchberg.

gen, wenn 30 Prozent Bio und mehr in allen Stufen der Wertschöpfungskette erreicht werden. Entsprechend müssen die bestehenden Marktstrukturen angepasst werden.

Mit EntscheidungsträgerInnen aus Erzeugerorganisationen, Verarbeitung und Handel wollen wir bei den V. Öko-Marketingtagen Gestaltungsräume, Strategien und Kommunikationskonzepte zur Erreichung des im Koalitionsvertrag festgelegten Ziels „30 Prozent Bio“ diskutieren. Dabei stehen die Fragen im Mittelpunkt: Wie erreichen wir 30 Prozent Bio und mehr? Wie werden zukünftige Marktstrukturen gestaltet? Es geht um Strategien für koordiniertes Handeln aller Marktpartner hin zu 30 Prozent Bio und mehr, Maßnahmen zum Ankurbeln der Nachfrage, die Schaffung von institutionellen Märkten und um die Nutzung der Expertise der Anbauver-

bände. Auch das Thema faire Wertschöpfungsketten spielt eine Rolle.

Die Akademie Schloss Kirchberg bietet 2022 bereits zum fünften Mal mit den Öko-Marketingtagen eine Plattform zur Diskussion drängender Zukunftsfragen der Bio-Branche. Das Ziel ist, gemeinsam voranzugehen, um 30 Prozent Bio und mehr durch eine entsprechende resiliente Gestaltung der Marktentwicklung zu erreichen. Mit VertreterInnen der Anbauverbände, des Lebensmittelhandels, des Handwerks/der Hersteller und der Politik wollen wir daran arbeiten. Die Öko-Marketingtage werden auch 2022 von der Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft veranstaltet. Akademie Schloss Kirchberg

Informationen und Anmeldung:

www.akademie-schloss-kirchberg.de/marketing · akademie@hdb-stiftung.com

Dokumentarfilm von Bertram Verhaag kommt im Herbst in die Kinos

Von der Rettung kleiner Höfe und einer fast ausgestorbenen Schweinerasse



Regisseur Bertram Verhaag.

Über fünf Jahre hat der renommierte Dokumentarfilm-Regisseur und -Produzent Bertram Verhaag (bekannt unter anderem durch den Film „Der Bauer und sein Prinz“) den Gründer und Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Rudolf Bühler, bei seinen Aktivitäten begleitet. Jetzt ist sein Film „Und es geht doch... Agrarwende JETZT“ fertiggestellt. Im Herbst soll er in die Kinos kommen.

Auf Schloss Kirchberg fand bereits eine Preview mit Mitstreitern und Gästen statt, bei der auch Bertram Verhaag anwesend war. „Ich mache seit 20 Jahren Filme zu guter nachhaltiger Landwirtschaft“, erklärte Verhaag sein Interesse für die Ländliche Regionalentwicklung in Hohenlohe und darüber hinaus.

Auch beim NaturVision Filmfestival in Ludwigsburg war der Dokumentarfilm zu sehen. Hier Auszüge aus der Ankündigung: „Beispielhaft für diese großen Vorhaben, dieses Umdenken im landwirtschaftlichen Bereich, stehen eine Baden-Württembergische Initiative und ihr charismatischer



Das Plakat des Dokumentarfilms „Und es geht doch... Agrarwende JETZT“.

Vorkämpfer: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und ihr Gründer Rudolf Bühler. (...) Die von Anfang bis Schluss mitreißende und spannende Dokumentation erzählt von der Rettung kleiner Höfe – und einer fast ausgestorbenen Schweinerasse. Von Brachflächen, die wieder blühende Wiesen sein dürfen,

vom achtsamen Umgang mit der Natur, von Direktvermarktung, intakten Wertschöpfungsketten und der Erzeugung von Lebens-Mitteln im wörtlichen Sinne. Der Zuschauer lernt Menschen kennen, die der Visionär Rudolf Bühler begeistern und überzeugen konnte, neue Zukunftsperspektiven für die Landwirtschaft zu entwickeln.“

Sachbuch von Dr. Rudolf Buntzel im oekom Verlag: „Pig Business“

Gründliche Neubetrachtung

Schweine und Menschen eint eine lange Geschichte – schon auf dem ersten Bild, das ein Mensch von einem Tier zeichnete, ist ein Schwein zu sehen. 90 Prozent unserer DNA teilen wir mit diesen intelligenten Wesen, die in vielen Weltgegenden immer noch als Haustiere gehalten werden. Weil man die Tiere bei uns jedoch kaum noch zu Gesicht bekommt, sind sie für viele zum seelenlosen Massenprodukt geworden.

Der Agrarökonom Rudolf Buntzel unterzieht in seinem Buch „Pig Business. Vom Hausschwein zum globalen Massenprodukt“ unsere Beziehung zum Schwein einer gründlichen Neubetrachtung. Indem er es uns mit all seinen Besonderheiten vorstellt, liefert Buntzel nicht nur eine spannende Kultur- und Wirtschaftsgeschichte dieses intelligenten wie sympathischen Tieres, er wirft auch einen kritischen Blick auf seine Verdinglichung.

Auch würdevolle Formen der Haltung und Koexistenz werden gewürdigt, etwa die des Ibérico-Schweins und des Mangalitzaschweins. Und die alte Landrasse aus Hohenlohe: „Das Schwäbisch-Hällische Landschwein wird zwar nicht ganzjährig in Eichenwäldern gehalten wie die Ibéricos, es genießt jedoch ein deutlich besseres Leben als die konventionell gehaltenen Schweine in Deutschland.“

Das Vorwort „Mit dem Schwein nachhaltig wirtschaften? Es wird Zeit für Exnovation!“ stammt von Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, heute Leiter der Akademie Schloss Kirchberg. Deren Aufbau hat Rudolf Buntzel übrigens federführend bewerkstelligt und auch das erste World Organic Forum durchgeführt.

Tanja Kurz



Die Haltung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins – hier auf der Eichelmastweide – erfährt in dem Sachbuch eine Würdigung.



Dr. Rudolf Buntzel: „Pig Business. Vom Hausschwein zum globalen Massenprodukt“. oekom Verlag, München. 340 Seiten. 24 Euro.

Schloss Kirchberg/Jagst

Andacht für den Frieden

Seit 24. Februar dieses Jahres finden wir uns jeden Donnerstag Abend in der Schlosskapelle des Bauernschlosses Kirchberg zur gemeinsamen Andacht für den Frieden auf der Welt ein. Dies ist ein ökumenischer Gottesdienst für alle christlichen Religionen und beginnt in den Wintermonaten um 19.00 h und aktuell in den Sommermonaten um 20.00 h. Begleitet wird die Andacht stets mit Orgel und Flötenspiel. Das Vaterunser wird in mehreren Sprachen gebetet.

Im Anschluss an die Andacht gibt es stets eine Vorsetz mit Tee und Gebäck bei Austausch und guten Gesprächen. Wo sich Menschen in seinem Namen treffen, so ist er mitten unter Ihnen.

Sie sind Alle herzlichst eingeladen zur Teilnahme und Mitwirkung.



Schloss Kirchberg
Gemeinnützige Stiftung
Haus der Bauern

Aus dem Programm der Fritz-Stremper-Bauernschule

Rückblick und Ausblick

Die Fritz-Stremper Bauernschule bietet auch in diesem Jahr wieder ein umfangreiches Bildungsangebot für bio-dynamisch und bio-organisch wirtschaftende Landwirte und Landwirtinnen sowie alle Interessierte aus der Region an. Die Fritz-Stremper Bauernschule befasst sich mit praktischem Wissen und mit landwirtschaftlichen sowie sozial- und gesellschaftspolitischen Themen rund um die Landwirtschaft.

Ein Rückblick: Anfang April fand in Zusammenarbeit mit der Akademie Schloss Kirchberg ein Kurs mit dem Thema „Unsere Böden brauchen Luft“ mit Dr. Harriet Mella aus Österreich und Michael Reber (Landwirt aus Gailenkirchen) statt. Die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit ist für die Landwirtschaft von entscheidender Bedeutung. Der Intensivkurs stellte die Ursachen und Auswirkungen der Bodenverdichtung dar. Die Verantwortlichen der Fritz-Stremper-Bauernschule freuten sich über die rege Teilnahme, diese zeige, wie wichtig das Thema „Boden“ ist und in Zukunft auch sein wird.

Hofbörse will Übernehmer und Übergeber zusammenbringen

Am 29. April gab Bio-Landwirt Rainer Kubach Einblicke in sein Konzept des Bauernhofkindergartens Die Rimmlinge (siehe Seite 6). Zusammen mit der örtlichen Gemeinde, den Eltern und Kindern wurde auf dem Heumilchbetrieb bereits 2019 ein Bauernhofkindergarten gegründet. Vor Ort konnten sich alle Beteiligten ein Bild machen. Ein Projekt, das zum Nachahmen anregen sollte.



Reges Interesse am Sojaanbau von Dietmar Lober (Mitte) bei Rückertsbronn - eine Veranstaltung der Fritz-Stremper-Bauernschule.

Den Sojaanbau in der Region zu fördern ist für die Tierhaltung in Hohenlohe besonders wichtig. Um aktuelle Entwicklungen und Sorten zu zeigen veranstaltete die Fritz-Stremper-Bauernschule im Juni einen Sojaabend auf zwei Demonstrationsektoren zusammen mit Sojaberater Hans-Albrecht Müller und weiteren Landwirten. Die BESH-Mitglieder Dietmar Lober aus Rückertsbronn und Manfred Gebert aus Löschenhirschbach klärten die Teilnehmenden über Chancen und Risiken des Anbaus von Soja hierzulande auf. Betriebe, die sich für den Anbau der Eiweißpflanze interessieren, können sich gerne bei der Fritz-Stremper-Bauernschule melden und sind jetzt schon zum nächsten Sojaabend eingeladen.

Und ein Ausblick: Am 25. November findet zum wiederholten 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. Hierbei bietet sich eine außerfamiliäre Hofübergabe an.

Netzwerke für erfolgreiche Hofübergaben knüpfen

Die Fritz-Stremper-Bauernschule möchte alle interessierten Übernehmer und Übergeber zusammenbringen und Netzwerke für erfolgreiche Hofübergaben knüpfen. Im Herbst werden auch Obstbaumschnittkurse mit Obstbaupertin Luise Wirsching stattfinden.

Andre Hutzenlaub

Informationen und Programm:
www.fritz-stremper-bauernschule.de

