



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Wir wünschen allen Mitgliedern, Kunden und
Partnern ein gesegnetes Weihnachtsfest
und ein frohes Neues Jahr 2023!



Agrarkulturpreise Hohenlohe 2022 verliehen
Landespreis für die Dorfkäserei Geifertshofen
Klimafreundliche Land- und Ernährungswirtschaft
Einladung zum 6. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess
Noch mehr Tierwohl: Umbau am Erzeugerschlachthof

Seiten 6-7

Seite 8

Seiten 9, 10 & 11

Seite 20

Seite 21



**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



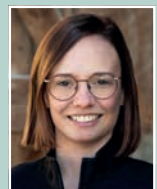
Vorstand BESH AG
Betriebsleiter
Erzeugerschlachthof
Schwäbisch Hall

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



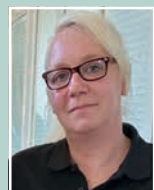
Bereichsleitung
Vertrieb
Feinkost/Gastronomie

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!

Wir blicken erneut auf ein bewegtes Jahr zurück. Nach Ende der Corona-Pandemie erleben wir nun krieglerische Handlungen im Osten Europas mit begleitender schwerer Wirtschaftskrise im Westen und weltweit. Die Energiepreise haben sich vervielfacht, zugleich schrumpft das verfügbare Einkommen unserer Mitbürger und führt damit auch zu Marktverwerfungen bei wertigen Lebensmitteln. Doch auch in dieser neuen Krise stehen wir solidarisch zusammen und halten Kurs wie seit 35 Jahren zum Wohle unserer heimischen bäuerlichen Land- und Ernährungswirtschaft.

Wir rufen erneut auf zum Frieden und sofortiger Einstellung aller krieglerischen Handlungen durch Waffenstillstand und Aufnahme von Friedensverhandlungen.

Seit dem 24. Februar laden wir allwöchentlich ein zur Andacht und Gebet für den Frieden, dies jeweils donnerstags um 19.00 h in der Schloss-

kapelle im Schloss Kirchberg mit anschließender Vortrags und guten Gesprächen. Ebenso laden wir ein zur Albert-Schweitzer-Ausstellung für den Frieden auf der Welt, welche am 7. Dezember 2022 im Schloss Kirchberg eröffnet wurde und bis Neujahr zu sehen sein wird.

In dieser Dreispitz-Ausgabe berichten wir wieder über die aktuellen Entwicklungen unserer Bäuerlichen Gemeinschaft. Es gibt auch positive Neuigkeiten: Wir arbeiten stringent daran, dass künftig die klimapositiven Leistungen und die vielfältigen Gemeinwohlleistungen unserer bäuerlichen Betriebe und Familien entlohnt werden. Dies anhand von Klimazertifikaten, welche ein neues und zusätzliches Einkommen für die bäuerlichen Betriebe schaffen werden. Hierfür machen wir uns seit Jahren stark. Bereits im kommenden Jahr 2023 werden wir ein entsprechendes Projekt auflegen und implementieren. Sehen Sie hierzu auch die Seiten 9 bis 11.



In diesem Sinne darf ich Ihnen Allen ein geruhsames Weihnachtsfest wünschen im Kreise Ihrer Familien, verbunden im Gebet für den Frieden fürs Neue Jahr 2023.

Seien Sie begrüßt,

R. Bühler

Ihr Rudolf Bühler

IMPRESSUM

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

Titelfoto: Nico Kurth
Druck: Druckerei Kochendörfer, Vellberg
Auflage: 5.000 Stück
Erscheinungsdatum: Dezember 2022
Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten

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

24. Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im historischen Zeughaus Schwäbisch Hall - Neubausaal Ernstes Gedenken bei heiterem Abend



Zum ersten Mal beim Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: die Haller Sieder.

Die Teller klappern, in der Küche des Haller Neubaus geht's eng zu: Hinter den Küchenmöbeln stehen die Azubis der Wolpertshauser Mohrenköpfe Gastronomie sowie der Kirchberger Schloss-Gastronomie und arbeiten wie am Fließband.

Acht Jungköche und Service-Auszubildende legen dreierlei Variationen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein auf die vorgewärmten Teller, eine Küchenhilfe gibt aus einem verschließbaren Trichter die Bratensoße dazu. Die in einer Reihe stehenden Bedienungen schnappen sich die Teller und bringen sie noch warm zu den Gästen. „Hopp, Hopp“, ruft jemand im Hintergrund - das ist auch schon das einzige Mal, dass an diesem Abend gedrängelt wird.

Es ist das mittlerweile 24. Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft (BESH), die Abläufe sind

ausgefeilt und sitzen. 300 Gäste sind gekommen, darunter viele BESH-Mitglieder, deren Geschäftspartner und Gäste aus dem ganzen Land.

„Das Kochfestival zeigt, was die Region hier an Juwelen bieten kann“

Stets dabei ist etwa der gebürtige Haller und Tübinger Jura-Professor Dr. Wolfgang Winkelbauer, ein Klassenkamerad von Walter Döring (früherer Wirtschaftsminister im Land). Oder das Haller Paar Oliver Krizsak und Ninon Kiesler. Sie sagt: „Das Kochfestival zeigt, was die Region hier an Juwelen bieten kann.“ Erstmals unter den Gästen ist Theresia Heller, Geschäftsführerin der Hohenloher Fruchtsäfte. Sie freut sich, dass sie ihr Erbstück - eine original Bregenzer Tracht - zu diesem Anlass tragen kann.

Bis nach Mitternacht wird getafelt und gefeiert. Zurückgelehnt verfolgen die Gäste die Beiträge der Sieder, der Achtlosen oder des Sängers Rosario. In den Pausen drängen sich im Foyer vorwiegend Männer am Stand der Destillate der Brennerei Mozer, Pfedelbach, während Frauen den Rosen- oder Holundersekt von Bernulf Schlauch, Bächlingen, kosten oder ein Stück Käse der Geifertshofener Käserei probieren. Es wird geplaudert und gelacht, viele sind in angeregte Gespräche vertieft. Man darf feststellen: ein rundum gelungenes Fest.

„Frieden kann man nicht mit Waffen schaffen“

Mit großem Ernst und einer Gedenkminute wurde indes der Abend begonnen. Rudolf Bühler, Chef und Gründer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, erinnerte an die ungelösten Konflikte und Katastrophen in der Welt: den Krieg in der Ukraine, das Artensterben, den Klimawandel. „Frieden in der Welt - Frieden unter den Menschen - Frieden mit der Natur“: Unter dieses Motto stellte Bühler den Abend und bat die Gäste zum Gedenken an die Opfer des Krieges für eine Schweigeminute aufzustehen und für diese zu beten.



Festlich: Tisch mit Menükarte.

„Frieden kann man nicht mit Waffen schaffen, sondern durch Waffenstillstand, mit Friedensgesprächen und Verzicht auf Gewalt“, stellt Bühler fest. Er appelliere an alle beteiligten Parteien in West wie Ost, „die Kampfhandlungen einzustellen, keine Waffen mehr in Kriegsgebiete zu liefern, einen Waffenstillstand auszurufen und Gespräche für den Frieden aufzunehmen“.

Elisabeth Schweikert, Haller Tagblatt



Cristina und Rudolf Bühler begrüßen Luise Wirsching, Agrarkulturpreisträgerin 2021.



Vorspeise: Gegrilltes Wurzelgemüse mit Coppa und Bio-Hirtenkäse.



Zwischengang: Praline vom Hohenloher Reh mit Zwiebel-Marmelade.



Suppe: Cremesüppchen vom Hohenloher Kürbis.



Hauptgang: Dreierlei vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein.

Verleihung der Agrarkulturpreise Hohenlohe 2022

Verdienste um die Heimat



Agrarkulturpreise 2022: Laudator Christian Bühler, Vorstandsvorsitzender BESH AG, mit dem Team des Bauernhofkindergartens „Die Rimmlinge“ rund um Rainer Kubach (im grünen Shirt).

Beim regionalen Kochfestival sind die Agrarkulturpreise 2022 verliehen worden.

Agrarkulturpreis 2022
Hauptpreisträger
Rainer Kubach, Rimmlingshof

Hier die Laudatio von Christian Bühler, Vorstandsvorsitzender BESH AG: „Es freut mich heute ganz besonders, dass ich den heutigen Hauptpreisträger der Agrarkulturpreise 2022 ankündigen darf. Er ist Bauer mit Leib und Seele. Wir haben uns vor 25 Jahre in Hohebuch beim Evangelischen Bauernwerk als damalige Zivildienstleistende kennengelernt. Rainer Kubach hat sein Agrarwissenschaftsstudium in Nürtingen und Hohenheim als Master abgeschlossen. Dazwischen hat ihn die Arbeit mit Kleinbauern nach Honduras und Valencia gebracht.

Hier in der Region hat er sich aktiv für eine Landwirtschaft ohne Gentechnik eingesetzt. Neben seiner Tätigkeit im Bündnis Gentechnikfreies Hohenlohe hat er mitgeholfen, mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall die gentechnikfreie Region Hohenlohe auszurufen.

2006 war es soweit. Rainer Kubach steigt in den Familienbetrieb am Rimmlingshof ein und gründet die Kubach Gbr., stellt auf Bioland und später auf Demeter um. Heute ist er Heumilchlieferant bei der Dorfkäserei Geifertshofen, sitzt dort im Aufsichtsrat und ist Mitgliedsbetrieb mit Herzblut bei der BESH. Sein Engagement im Ortschaftsrat und seine pädagogische Ader bringen uns zum Grund der Auszeichnung: Rainer Kubach und seine Frau Sina Ilgner-Kubach betreiben auf dem Rimmlingshof einen Bauernhofkindergarten. Anfangs ge-

startet mit Projekten wie „Kuh sucht Kind“ wurde im Jahr 2018 mit der öffentlichen Verwaltung der Bauernhofkindergarten gegründet.

Schnell wurden Mitstreiter gefunden. Rainer Kubachs Fußballfreund und gelernter Erzieher Robert Benz wurde überzeugt mitzumachen und los ging's. Die „Rimmlinge“, wie sich die Kinder im Bauernhofkindergarten nennen, erfahren, was es bedeutet, auf einem Bauernhof zu leben und lernen spielerisch alles rund um die Landwirtschaft. Die Kinder versorgen die Kälber, ernten Äpfel oder sind bei der Heuernte dabei. Es ist eine wahre Freude mit anzusehen, wie die Kinder Spaß im Alltag auf dem Hof haben. Gutes Essen fängt mit Bildung an. Da ist es wichtig, bei den Kindern anzufangen. Wenn ich nochmals Kind sein dürfte, wäre ich gerne im Bauernhofkindergarten bei euch.“

Kategorie „Kultur und Soziales“
Veronika Stollmaier-Kurz, Oberrot

Veronika Stollmaier-Kurz nennen alle schlicht „Vroni“. Sie lebt in Oberrot, geboren ist sie 1962 – und das ist noch zu hören – im bayerischen Günzburg. Aufgewachsen ist sie auf einem Bauernhof. Sie ist 13 Jahre alt, als ihre Mutter stirbt, und verlässt ohne Abschluss die Schule. In der Gärtnerei macht Vroni eine Ausbildung in Blumen- und Zierpflanzenbau. Nach ihrer Hochzeit arbeitet sie in der Gemüse-gärtnerei ihres ersten Mannes. „Ich bin in die Floristik reingewachsen“, fasst Vroni zusammen.

Nach der Scheidung lernt sie ihren jetzigen Mann Roland Kurz aus Oberrot kennen. Vroni bewirbt sich auf die Ausschreibung des entstehenden Regionalmarkts Hohenlohe in Wolpertshausen und wird in der Abteilung Obst und Gemüse eingestellt, zu der auch die Floristik gehört. Dort ist die 60-Jährige bis heute tätig.

Wann hat sie damit begonnen, den Erntedankaltar in der Kirche St. Michael in Schwäbisch Hall zu schmücken? Bestimmt schon zehn Jahre hat sie sich der „Wahnsinnsaufgabe“, wie sie sagt, angenommen.

Die Komposition für den prachtvollen Altarschmuck entsteht im Kopf, Vroni macht keine Zeichnung. Sie nimmt Ähren, Sonnenblumen, Buchs, Hagebutten, Herbstastern, dazu rund 250 Kilogramm herbstliche Früchte und Gemüse, heimisches natürlich. Akzente setzen bäuerliche Geräte wie Dreschflegel oder Sense. „Der Altar sieht jedes Jahr anders aus“, beim Erzählen strahlen ihre Augen. Rund fünf Stunden arbeiten Vroni und ihre fünf KollegInnen, bis der Erntedankaltar in St. Michael so schön aussieht, wie sie sich das vorgestellt hat. Ihren Erntedankgottesdienst erlebt Vroni aber zuhause, in Oberrot. *Tanja Kurz*

Kategorie „Biodiversität“
Katharina & Sophia Franz, Ochsental

Hohenloher Bauern haben Zukunft! Das ist die Botschaft der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Und Hohenloher Bäuerinnen wie Katharina und Sophia Franz aus Ochsental-Mulfingen, die den elterlichen Bio-Hof eines Tages gemeinsam führen wollen.

Vor bald 25 Jahren haben sich der Landwirtschaftsmeister Rainer Franz und seine Frau Simone in dem Weiler Ochsental eine neue Existenz aufgebaut. Bald setzten sie auf die Schwäbisch-Hällischen. „Wir wollten 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: „Wir wollen auf gesundem Boden gesunde Lebensmittel erzeugen.“

Heute züchtet die Familie mit rund 100 Schwäbisch-Hällischen Bio-Muttersauen und mästet rund 110 Bio-Schweine. Da in der ökologischen Schweinehaltung mehr Platz und Auslauf vorgeschrieben sind, musste auf dem Hof bautechnisch einiges verändert und investiert werden. Ackerbau ist die Domäne von Rainer Franz. Die Stallarbeit teilt er sich mit seinen drei Frauen. Beide Töchter sind nämlich berufstätig. Katharina hat einen Master Tierwissenschaften abgelegt und arbeitet für einen Futtermittelhersteller. Sophia hat eine 80-Prozent-Stelle als (Schul-)Sozialarbeiterin im Hohenlohekreis. Die jungen Frauen sind verantwortlich für die Direktvermarktung, die zum Einkommen der Familie beiträgt. Am Hof ist der Hofladen untergebracht, der einmal die Woche geöffnet hat. Zur Straße hin werden bäuerliche Erzeugnisse im Selbstbedienungs-Hoflädle angeboten. Jüngstes Projekt ist ein Selbstbedienungsautomat am Gelände eines Unternehmens in Mulfingen. „Unsere dritte Filiale“, sagen die beiden mit einem Augenzwinkern. *Tanja Kurz*

Kategorie „Ökologie“:
Karl Gebhardt, Eichhof

Seit mehr als 60 Jahren ist er ein Pionier und Verfechter der biologisch-dynamischen Landwirtschaft – Karl Gebhardt vom Weiler Eichhof, geboren 1935. Sein Jugendfreund Albert Dürr, der Ende der 1950er Jahre die Bauernschule in Kirchberg/Jagst besuchte, überzeugte ihn, auch seinen Betrieb auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umzustellen. Der Betrieb Gebhardt gehörte in den 1960er Jahren zu den Gründern der Demeter Felderzeugnisse GmbH. Seitens der Officialberatung war damals die Umstellung auf Bio kein Thema. Die Biobetriebe wurden regelrecht vorgeführt. Für Bauern, die später umstellten, war Karl Gebhardt ein Vorbild – wie auch für mich im Jahr 1988.

In jungen Jahren wurde Karl Gebhardt in den Aufsichtsrat der damaligen Niederstettener Molkerei gewählt. Ende der 1960er Jahre fusionierte diese mit der Molkerei Schrozberg. Karl wechselte in den Aufsichtsrat, später in den Vorstand. Es war sein Bestreben, dass die Molkerei Schrozberg getrennt Demeter-Milch erfasst. Nach zähen Verhandlungen wurde Anfang der 1970er Jahre damit begonnen. Gescheiterte Fusionsverhandlungen mit angrenzenden Molkereien gefährdeten jedoch den Fortbestand der Schrozberger Molkerei. Der neue Geschäftsführer und spätere Direktor Gerd Wiese baute mit Unterstützung von Betriebsleiter Friedemann Vogt das Standbein Demeter-Milch weiter massiv aus. Nur so konnte die kleine Molkerei Schrozberg 1993 aussiedeln – die Einweihung erfolgte 1996. Zusammenfassend lässt sich sagen: Ohne das Wirken von Karl Gebhardt gäbe es mit größter Wahrscheinlichkeit die Molkerei Schrozberg heute nicht mehr. *Albrecht Löblein*

Landespreis für die Dorfkäserei Geifertshofen

„Die Wertschöpfung bleibt in der Region“

Die Dorfkäserei Geifertshofen hat beim Landespreis für junge Unternehmen den zweiten Platz belegt. Vorständin Nadine Bühler darf sich über die Anerkennung vonseiten Landesregierung und L-Bank sowie über ein Preisgeld in Höhe von 30 000 Euro freuen.

Ein junges Unternehmen, wie der Preistitel nahelegt, ist die Dorfkäserei Geifertshofen freilich nicht. 1998 gegründet, rutschte sie im Jahr 2014 wegen eines nicht funktionstüchtigen Reifekellers in die Insolvenz. Ein Großteil der Ware war nicht mehr verkäuflich. Die Heumilchbauern verloren ihre Einlage und das Milchgeld für drei Monate. Da ergriff Rudolf Bühler, Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die Initiative für die Rettung der „feinen, kleinen Käserei“.

Eine kleine AG als Solidaraktion von Bauern und Bürgern aus der Region lieferte Kapital für den Neustart. Die Umsetzung der Sanierung übertrug Bühler Nadine Bühler, die bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall als Controllerin arbeitete. Der Rest ist eine Erfolgsgeschichte. Vom ersten Jahr an schrieb die Dorfkäserei schwarze Zahlen. Heute beträgt der Umsatz des Unternehmens 4,5 Millionen Euro.

Einmal im Jahr werden die Aktionärinnen und Aktionäre zur Hauptversammlung eingeladen, bei der sie sich informieren und ihr jährliches Deputat – ein Kilogramm Heumilchkäse – entgegennehmen. „Die Wertschöpfung bleibt in der Region“, erklärt Nadine Bühler die Idee der Dorfkäserei Geifertshofen. Das betrifft auch die 30 Arbeits- und Ausbildungsplätze,



Jubel über den Landespreis: Abordnung der Dorfkäserei Geifertshofen mit Vorständin Nadine Bühler in Stuttgart.

an denen die Mitarbeitenden mit traditioneller Handwerkskunst und viel Sorgfalt derzeit 260 Tonnen Heumilch g.t.S. (EU-geschützte traditionelle Spezialität) zu biologischen und regionalen Käsesorten verarbeiten. Gerettet wurden mit der Dorfkäserei Geifertshofen auch und vor allem die mittlerweile zwölf Familienbetriebe der Region, die Bioland- und Demeter-Heumilch erzeugen. Ein fairer und garantierter Milchpreis von durchschnittlich 64 Cent sowie Zuschläge wie Hörner- und Umweltbonus sorgen für Planungssicherung auf den Höfen. Schließlich bedeutet die Weidehaltung der Kühe und die Zubereitung von Heu für die Heumilchbauern einen hohen Zeitaufwand. Es erfordert viel Erfahrung, hochwertiges Heu herzustellen. Durch die traditionelle Wirtschaftsweise tragen die Heumilchbauern zum Erhalt der Umwelt und Artenvielfalt

sowie zum Erhalt bäuerlicher Landwirtschaft bei.

Bereits zum 14. Mal wurde der mit insgesamt 90 000 Euro dotierte Landespreis vergeben. Fast 600 Unternehmen aus dem Land haben sich in diesem Jahr beworben, zuletzt zehn kamen in die Endrunde. Unter der Überschrift „weiter denken“ gruppiert die Jury für den Landespreis die Dorfkäserei Geifertshofen ein. Preiswürdig sei, so Laudator und Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Patrick Rapp, dass Nachhaltigkeit, Ökologie, Ökonomie und auch das Soziale gleichrangig seien.

Der erste Platz und 40 000 Euro gingen an die Ineratec, eine Ausgründung aus dem Karlsruher Institut für Technologie (KIT). Platz drei belegte das Inklusionsunternehmen Wasni aus Esslingen.

Tanja Kurz

Bauern müssen Kompensation für ihre Klimaleistungen bekommen!

Klimapositive Land- und Ernährungswirtschaft

Urzweck einer bäuerlichen Landwirtschaft ist es, wertige Lebensmittel zu erzeugen im Einklang mit den natürlichen Ressourcen und mit Respekt vor der Schöpfung – sei es auf den Feldern und Grünland wie im Stall und in unseren Bauernwäldern. Doch neben der Erzeugung von wertigen Lebensmitteln bringt eine ökologisch orientierte nachhaltige Landwirtschaft auch vielfältige „externe“ Leistungen hervor, welche nicht über den Preis für die Erzeugnisse vergütet werden. Dies im Hinblick auf soziale, kulturelle, landschaftspflegerische Leistungen und eben auch ökologisch-nachhaltige Leistungen zum Schutz des Klimas und unserer Mutter Erde.

Empirisches Schwerpunktthema der Akademie Schloss Kirchberg

Unsere Akademie Schloss Kirchberg hat nun vor gut zwei Jahren ein empirisches Schwerpunktthema eingerichtet mit Fokus auf diese Thematik der Vergütung „externer Leistungen“, welche unsere Bauernhöfe in vielfältiger Weise erbringen.

Wir bezeichnen diesen komplexen Bereich „Klimapositive Land- und Ernährungswirtschaft“ und arbeiten daran, diese externen Leistungen der Bauernhöfe zu bewerten mittels Validierung und Quantifizierung der verschiedenen klimapositiven Maßnahmen. Hierzu haben wir auch seit Mitte dieses Jahres ein Forschungsprojekt zur Validierung klimapositiver Leistungen am Laufen, welches vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung finanziert wird.



Bauern vollbringen auch landschaftspflegerische Leistungen – hier ein Blick auf das Jagsttal bei Bächlingen.

Dabei gliedern wir die zu quantifizierenden Leistungen in zwei Kernbereiche:

- Resilienzmaßnahmen wie Humusaufbau, Anpflanzungen von Streuobst, naturgemäße Waldwirtschaft, Gewinnung erneuerbarer Energie etc.
- Einsparung von CO₂-Emissionen durch Verzicht auf fossilen Dünger und Pestizide, Verzicht auf Tropensoja etc.

Die gemessenen Klimaleistungen der Betriebe und die weiteren externen Leistungen im Sozialen, Landschaftspflegerischen oder Schutz von Biodiversität werden dann im Rahmen einer alljährlichen Hoftorbilanz von einem hierfür zugelassenen Kontrollinstitut validiert und zertifiziert. Diese zertifizierten Klimazertifikate können dann von jedem teilneh-

menden Betrieb verkauft werden, um seine klimapositiven Leistungen auf diesem Wege vergütet zu bekommen. Wir haben auch bereits eine entsprechende Ankaufs- und Vermarktungsorganisation gegründet mit der Bezeichnung ECOLAND-CLIMATE, damit auch die gesamte Vergütung auf den Bauernhöfen ankommt und nicht im Handel versickert. Als Zertifizierungsstelle wird das ebenso neu gegründete „Bio-Kontroll Institut“ mit Sitz auf Schloss Kirchberg tätig werden. Josefine Herz von der Stiftung Haus der Bauern/Akademie Schloss Kirchberg wirkt als Projektleiterin, die Projektkoordination liegt bei meiner Person, unterstützt von Frederik Schulze-Hamann, ebenso Akademie Schloss Kirchberg. Über die weiteren Schritte und Entwicklungen werden wir stets informieren.

Rudolf Bühler

2nd Climate Farming Conference der Akademie Schloss Kirchberg

Landwirte stehen im Agrarsystem von heute am Ende der Nahrungskette



Gruppenbild im Rittersaal von Schloss Kirchberg: Rund 150 PionierInnen der regenerativen Landwirtschaft.

Rund 150 PionierInnen der regenerativen Landwirtschaft aus 18 europäischen Ländern haben sich auf Schloss Kirchberg getroffen, um bei der 2nd Climate Farming Conference mit starker Stimme aus der bäuerlichen Praxis an einer klimaresilienten Zukunft zu arbeiten. Eine solche Zukunft erfordert aus der Perspektive der regenerativen Landwirtschaft den ganzheitlichen Umbau des EU-Agrar- und Ernährungssystems.

„Wer keinen Platz am Tisch hat, steht wahrscheinlich auf der Speiskarte“, fassen Ivo Degn, CEO und Mitgründer von Climate Farmers, und Josefine Herz, Referentin für Klimaresiliente Landwirtschaft an der Akademie Schloss Kirchberg, zugespitzt zusammen, warum die Konferenz die Stimmen der Bäuerinnen und Bauern in den Mittelpunkt stellte. „Wir stellen uns ein landwirtschaftliches Lebens-

mittelsystem vor, in dessen Mittelpunkt die Ehrfurcht vor dem Leben steht. Leben wird als Gesundheit für alle Lebewesen auf ökosystemischer Ebene verstanden – für Menschen, Tiere, Pflanzen, Böden und Ökosysteme gleichermaßen.“

Großer Katalog an konkreten Initiativen und Maßnahmen

Mit dieser Ausrichtung wurden landwirtschaftliche PraktikerInnen von regenerativ arbeitenden Höfen, VertreterInnen aus Lebensmittelindustrie, Politik und Forschung sowie AktivistInnen von Nicht-Regierungsorganisationen ins Gespräch gebracht und fruchtbare Diskussionen in Workshops und anderen kreativen Begegnungsformaten angeregt. Die TeilnehmerInnen entwickelten auf dieser inklusiven konzeptionellen

Grundlage und vor dem Hintergrund der direkt zu Konferenzbeginn klar formulierten, schriftlich fixierten Vision einen großen Katalog an konkreten Initiativen und Maßnahmen: Beratung industrieller Lebensmittelverarbeiter aus der bäuerlichen Erfahrungspraxis, finanzwissenschaftliche Erforschung von Spezialkrediten für LandwirtInnen, die künftig regenerativ arbeiten wollen, Entwicklung von CO-2-Zertifikaten mit wirtschaftlichem Mehrwert für Bauernhöfe, Maßnahmen zur gemeinsamen Lobbyarbeit bei der EU, die Gründung einer Allianz für regenerative Landwirtschaft, Vorschläge für Bildungsprogramme, welche regenerative Prinzipien bereits SchülerInnen und StudentInnen vermitteln. Trotz all der gegenwärtigen klima- und krisenbedingten Probleme der Landwirtschaft und dem Empfinden vieler Bäuerinnen und Bauern, von der

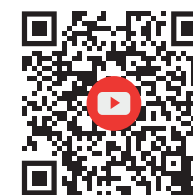
Agrarindustrie und Politik oftmals gar nicht wahrgenommen zu werden, war Schloss Kirchberg somit von großer Hoffnung erfüllt. Es wurde schließlich deutlich, dass Bäuerinnen und Bauern, die klimaresilient wirtschaften, das für das Ökosystem und die Gesellschaft so essenzielle Naturkapital erhalten und für das Erbringen dieses Mehrwerts angemessen honoriert werden müssen. Um die Transformation des landwirtschaftlichen Sektors regenerativ voranzutreiben, soll der intensive Austausch in verschiedenen Formaten aufrechterhalten werden.

„Als Landwirt habe ich viele Momente tiefer Frustration über die Zustände in der Agrarindustrie und meine vermeintlichen Abhängigkeiten erlebt, aber ich verlasse diese Konferenz im Bauernschloss mit einer Unbeschwertheit und Fröhlichkeit, wie ich sie seit Jahren nicht mehr gespürt habe“, so ein Teilnehmer vor der Abreise. Um die Transformation des landwirtschaftlichen Sektors regenerativ voranzutreiben, soll der intensive Austausch in verschiedenen Formaten aufrechterhalten werden.

„Wir können nur gemeinsam versuchen, uns einer gesellschaftlichen Übereinkunft für ein gerechtes und planetarisch lebensfähiges Agrar- und Ernährungssystem zu nähern“, sagte eine Bäuerin.

Josefine Herz

Film zur Konferenz:
<https://youtu.be/Pj2ORv0ny5Q>



www.climatefarmers.org/the-2nd-climate-farming-conference/



Vortrag bei den zweiten Hohenloher Bodentagen auf Schloss Kirchberg.

Schloss Kirchberg: Zweite Hohenloher Bodentage Hebelkraft für Klimaschutz

Ende November waren 85 BäuerInnen der Initiative des Landwirts Michael Reber (Gailenkirchen) und der Akademie Schloss Kirchberg gefolgt. Bei den zweiten Hohenloher Bodentagen traten sie vertieft in den Austausch, wie durch eine veränderte Bearbeitung des landwirtschaftlichen Bodens einem breiten Spektrum an Herausforderungen auf den Höfen und mit Blick auf die wichtige Rolle der Landwirte bei der Gesunderhaltung von Mensch und Natur erfolgreich begegnet werden kann.

„Bodenfruchtbarkeit und Fachwissen sind Betriebsvermögen, das auf- und abgebaut werden kann“

Christian Hiß

Christian Hiß stellte seine Methoden zur Vergütung gemeinwohlorientierter Leistungen für Landwirte vor.

Der Gärtnermeister gründete 2021 die Regionalwert Leistungen GmbH. Seither arbeitet er an der Integration von Nachhaltigkeitsleistungen und Risiken in die betriebliche Erfolgsrechnung. Das Programm reichte von BodenexpertInnen aus Frankreich, Marie-Thérèse und Alfred Gäbler, über Einblicke in die Praxis einer pfluglosen Landwirtschaft von Robert Wild sowie die vollständige Mineralienversorgung von Boden, Pflanze, Tier und Mensch von Dr. Stefan Hügel hin zur „Neuen Humustheorie“ von Prof. Dr. Gernot Bodner der Universität für Bodenkultur Wien.

Allen TeilnehmerInnen dürfte bewusst geworden sein, welche Hebelkraft für mehr Betriebsresilienz und Klimaschutz durch den engen Austausch von PraktikerInnen und ForscherInnen aus der Landwirtschaft freizusetzen ist.

Josefine Herz

V. Öko-Marketingtage der Akademie Schloss Kirchberg mit rund 200 Gästen aus ganz Deutschland

„Bio-Produkte nicht verbilligen, konventionelle Produkte verteuern“



V. Öko-Marketingtage (von links): Josef Brunnbauer, Robert Poschacher, Thomas Gutberlet, Marcus Wewer, Kathrin Jäckel, Peter Breunig, Artur Findling und Inga Haubold. (c) Akademie Schloss Kirchberg und Jan Wagner / soilify.

Rudolf Bühler, Vorsitzender der Stiftung Haus der Bauern, welche auch Trägerin der Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft ist, griff in seiner Eröffnungsrede der V. Öko-Marketingtage die aktuellen Herausforderungen auf: „Wir befinden uns in einer Seitwärtsbewegung und haben eine Delle, was Absatz und Marktentwicklung angeht aufgrund der aktuellen Krisen und politischen Verwerfungen.“ Doch es gelte Kurs zu halten, denn die ökologische Wirtschaftsweise sei die ressourceneffizienteste Form der Landbewirtschaftung. Das sind die Fakten: Die Pandemie hatte der Bio-Branche zu Beginn einen Rekordumsatz verschafft. Stieg der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln 2020 im Vergleich zum Vorjahr um 22 Prozent, legte er 2021 noch mal um 5,8 Prozent zu, auf gut 15,8 Milliarden

den Euro. Dann kamen Krieg und Inflation und damit der erste Rückgang seit der Zeit der Finanzkrise 2009. Der Umsatz schrumpfte laut dem Internetportal biohandel.de im ersten Quartal 2022 um 13,4 Prozent.

Inflation bei Bio- niedriger als bei konventionellen Produkten

Dabei sind die Preise für Bio-Lebensmittel nur moderat gestiegen. Stephan Rüsch, Professor an der DHBW Heilbronn, hat folgende Zahlen ermittelt: „Die Inflation bei Bio-Produkten (etwa 5 Prozent) ist deutlich niedriger als bei konventionellen Produkten (etwa 16 Prozent).“ Somit sinke der Preisabstand zwischen Bio-Produkten und konventionellen Produkten. Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) gewinne im Segment zulasten des Naturkosthandels dazu. Sein Fazit: „Die

Kunden wollen immer noch Bio kaufen – aber sie wollen es billiger.“ Die Dominanz der Bio-Eigenmarken im LEH werde sich verstärken, prognostizierte Tankred Kauf, Geschäftsführer von Campo Verde. Thomas Gutberlet, Geschäftsführer von Tegut, bekannte sich zu den Bio-Eigenmarken seines Unternehmens: „Wir sind heilfroh, dass wir Bio zum kleinen Preis haben.“ Eine Lösung für alle funktioniere nicht, jedes Unternehmen müsse seinen Weg finden. Für Artur Findling von Kaufland heißt es: „Bio muss für alle möglich sein.“ „K-Bio“ heißt die „Mehrwert-Eigenmarke“. Seit 2018/19 hat das Unternehmen Demeter-Artikel im Sortiment, demnächst werde man auch Bioland-Lebensmittel anbieten. Sein Fazit: „Es ist uns gelungen, mehr Premium-Bio in die Mitte der Gesellschaft zu bringen.“



Hausherr Rudolf Bühler, Stiftung Haus der Bauern, im Gespräch mit Jürgen Mäder, Vorstand Edeka Südwest. (c) Akademie Schloss Kirchberg und Jan Wagner / soilify.

Liegt die Lösung darin, Bio billig zu machen? Katrin Zander, Professorin an der Universität Kassel, hat zwar hohe Preise als Kaufhemmnis für Bio-Lebensmittel ausgemacht. Nein, sagt sie, Bio sei nicht zu teuer. Mit dem höheren Preis verbinden die Kunden eine höhere Qualität: „Wir brauchen Vertrauen bildende Maßnahmen, müssen den Bio-Mehrwert für Umwelt, Klima und Gesundheit darstellen.“ Die „wahren Kosten“ sichtbar machen – diese Forderung zog sich wie ein roter Faden durch die V. Öko-Marketingtage. Dr. Burkhard Schmied, Abteilungsleiter unter anderem für Landwirtschaftliche Erzeugung und Agrarsozialpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), sagte: „Wir wollen Bio-Produkte nicht verbilligen, sondern konventionelle Produkte verteuern.“ Angesichts von Klimawandel,

Artensterben und Ernährungskrise gelte es, mit geänderten Rahmenbedingungen und Förderungen den Öko-Landbau voranzutreiben. Zur Biofach in Nürnberg stellte er für Februar 2023 einen ersten Entwurf der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau in Aussicht, im Sommer 2023 soll diese im Kabinett verabschiedet werden. Das Ziel des BMEL sei: Direktzahlungen nur noch für gesellschaftliche Leistungen, weg von der Flächenförderung. Auf die Frage, ob 30 Prozent Bio und mehr angesichts der Probleme überhaupt zu erreichen seien, antwortete er offen: „Wir müs-



SAVE THE DATE

VI. World Organic Forum – Localizing SDGs

27. – 29. Juni 2023

Akademie Schloss Kirchberg

Der Mehrwert der ökologischen Landwirtschaft für die lokale Umsetzung der 17 UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs) ist beim V. World Organic Forum im Juni 2022 mehr als deutlich geworden. Im kommenden Jahr wollen wir den Weg gemeinsam fortsetzen und laden vom 27.–29. Juni 2023 ein, die SDGs beim VI. World Organic Forum weiter mit Leben zu füllen und im Sinne bestehender Projekte lokal zu verankern.

sen deutlich schneller werden.“ Der BMEL-Vertreter stellte zudem eine Infokampagne zum Wert von Öko-Lebensmitteln in Aussicht. Eine Forderung, die auch Alexander Beck von der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller erhob. Jürgen Mäder, Vorstand Edeka Südwest, zeigte sich vom „Blues“ genervt, der die Gesellschaft erfasst habe. „Wir brauchen eine positive Grundstimmung“, sagt er, „es ist Zeit für Helden.“ Die gibt es, als Best-Practice-Beispiel stellte sich etwa Johannes Ehrnsperger vor, Inhaber und Geschäftsführer von Neumarkter Lammsbräu: „Wir setzen ganz stark auf Wert-Schätzung und bilden eine Wertegemeinschaft mit unseren 180 Bio-Bauern.“

Die Diskussion geht weiter bei den VI. Öko-Marketingtagen der Akademie Schloss Kirchberg am 15./16. November 2023 – save the date. *Tanja Kurz*

Nationaler Kongress zu alten und bedrohten einheimischen Nutztierassen Ohne Züchter geht kulturelles Erbe verloren



Sarah Wochner (hinten links) und Dr. Ramona Weishaar (hinten rechts) informieren am Stand der Züchtervereinigung und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall über das Schwäbisch-Hällische Schwein. Foto: BMEL

Der Verlust genetischer Vielfalt ist ein großes Problem unserer heutigen Gesellschaft. Nutztierassen, die nicht mit den Hochleistungsrassen mithalten konnten, wurden nicht weiter in den Betrieben eingesetzt und gerieten in Vergessenheit. So gingen in den vergangenen Jahrzehnten Rassen und biologische Vielfalt verloren. Viele Arten stehen heute auf der „Roten Liste“ der gefährdeten einheimischen Nutztierassen, so auch das Schwäbisch-Hällische Schwein. Im September dieses Jahres luden das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und die Deutsche Gesellschaft für Züchtungskunde zum ersten nationalen Kongress zur Zucht und Erhaltung alter und bedrohter einheimischer Nutztierassen nach Bonn ein. Die alten und bedrohten Rassen wurden in den Fokus gerückt, um eine Plattform zum Austausch

zwischen Wissenschaft, Praxis und Politik zu schaffen. Das Ziel soll dabei sein, dem Verlust einheimischer Tierrassen entgegenzuwirken und damit auch Eigenschaften der Tiere zu sichern, mit denen auf die Folgen des Klimawandels reagiert werden könnte. Drei Tage referierten Fachleute zu Klimawandel, Marktforschung, Gesundheitsmanagement, Seuchenschutz und Vermarktung rund um bedrohte Nutztierassen. Eine zentrale Rolle haben die Züchter, denn nur viel Passion und Engagement sichert das Fortbestehen einer Rasse. Es gilt, die Anerkennung und Wahrnehmung ihrer Arbeit in der Öffentlichkeit und Politik zu steigern. Ohne Züchter geht auch ein Stück kulturelles Erbe verloren. Die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft

Schwäbisch Hall waren mit einem Stand am Genussmarkt vertreten. Das Ziel war, über das Schwäbisch-Hällische Schwein zu informieren und Produkte verkosten zu lassen. Denn das war ein Fazit des Kongresses: „Erhalten durch nutzen“. Ohne Verwertung ist dauerhafter Erhalt nicht möglich. Jeder kann dazu beitragen, den Erhalt von Rassen zu fördern, etwa durch den Kauf von Erzeugnissen mit dem Siegel der geografisch geschützten Angabe (g.g.A.), wie es bei den Produkten der Schwäbisch-Hällischen Schweine der Fall ist. Das Siegel dient als Signal, dass es sich um ein Produkt von Tieren der alten Landrasse handelt, die artgerecht in den Mitgliedsbetrieben gemästet, mit eigenem genfreiem Futter gefüttert und auf kurzem Weg im Erzeugerschlachthof unter tierschutzgerechten Bedingungen geschlachtet wurden. Dr. Ramona Weishaar

Exkursion ins Versuchs- und Bildungszentrum für Schweinehaltung Neue Herausforderungen für Sauenhalter



Suche nach dem passenden Haltungskonzept: Mitglieder der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auf Exkursion im Versuchs- und Bildungszentrum für Schweinehalter in Schwarzenau.

Die künftigen Veränderungen der Gesetzeslage und der Wandel im Verbraucherinteresse stellen neue Herausforderungen an die Haltung von Sauen. Die Gestaltung der Haltungsbedingung für Schweine soll künftig tierschutzgerechter werden und sich durch ein hohes Maß an Tierwohl auszeichnen.

Um- und Neubaumöglichkeiten bei Abferkelbuchten und Deckzentren

Die Ferkelerzeuger der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sollten rechtzeitig zu Themen von Um- und Neubaumöglichkeiten im Bereich von Abferkelbuchten und Deckzentren mit hohen Tierwohlstandards informiert werden. Daher hat der Landwirtschaftliche Beratungsdienst e.V. Anfang September eine Exkursion ins Versuchs- und Bil-

dungszentrum für Schweinehaltung nach Schwarzenau organisiert. Das Versuchs- und Bildungszentrum für Schweinehaltung hat sich auf Weiterbildung der Landwirte und Beratungskräfte im Bereich der Schweineerzeugung spezialisiert. Es ist aktiv in der praxisorientierten Forschung in den Bereichen Haltung, Fütterung und Zucht gemeinsam mit den Instituten der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Themenschwerpunkt der Exkursion war die Verbesserung des Tierwohls bei der Haltung von säugenden Sauen sowie Gestaltungsmöglichkeiten von Deckzentren. Ziel war es, einer Gruppe von 20 Sauenhaltern Bausteine an die Hand zu geben, um bestehende Stallungen und Neubauten tiergerechter auszubauen. 18 verschiedene Versuchsbuchten mit sechs Systemen der freien Abferkelung und Bewe-

gungsbuchten konnten die Landwirte unter die Lupe nehmen.

Alle Haltungssysteme können in bestehende Ställe integriert werden

Zu jedem der Systeme stellten die Leiter der Forschungseinrichtung die Vor- und Nachteile vor, damit jeder Landwirt ein passendes Haltungskonzept für seinen Stall finden konnte. Alle Haltungssysteme waren so gestaltet, dass diese auch in bestehende Ställe integrierbar sind. Diese können Landwirte, für die ein Neubau derzeit nicht möglich ist, trotzdem umsetzen. Zum Ende des Besuchs in Schwarzenau gab es spontan einen kurzen Exkurs in die Mast von Ringelschwanz-Schweinen. Die Exkursion nach Schwarzenau endete mit anregenden Gesprächen bei Kaffee und Kuchen. Dr. Ramona Weishaar

Bio-Fachtagung von Ecoland in Kooperation mit dem EU LIFE Projekt IFR Biodiversität in Wert setzen

Wie kann das Engagement der Landwirtschaft zum Erhalt der biologischen Vielfalt und die damit verbundene Ökosystemdienstleistung für die Allgemeinheit erfasst und vor allem In-Wert-Gesetz werden? Hier geht es neben der Artenvielfalt auch um Bodenfruchtbarkeit, Gewässerreinigung und Grundwasserneubildung. In-Wert-Setzung beginnt dabei damit, bestehende Leistungen zu erfassen und transparent an KundInnen zu kommunizieren. Mit dieser Frage hat sich Ecoland e.V. in Kooperation mit dem EU LIFE Projekt Insektenfördernden Region Hohenlohe (IFR) bei einer Bio-Fachtagung befasst.

„Es geht um die Möglichkeiten der Erfassung von Biodiversitätsleistungen der Betriebe und im Anschluss um die Erarbeitung und Fortschreibung der Ecoland-Richtlinien in diesem Bereich“, beschrieb IFR-Projektmanagerin Julia Menold die Pläne. Dabei sei es wichtig zu berücksichtigen, was die Betriebe aktuell umsetzen, um sie dort abholen zu können. Die Fortschreibung der Ecoland-Richtlinien sei in Kooperation mit der IFR geplant. Patrick Trötschler, Geschäftsführer Bodensee-Stiftung und Koordinator der EU LIFE Projekts, gab einen Überblick über Biodiversitätskriterien in verschiedenen Standards. Er nannte als Beispiel das Projekt Pro Planet Apfel vom Bodensee. Jährlich nehmen 450 Betriebe in Deutschland und Österreich an der Wildbienenförderung im Tafelobstbau teil – finanziert von der Rewe-Group. Auch der Verband Bioland hat beispielsweise eine Biodiversität-Richtlinie erarbeitet, die auf einem Maßnahmenkatalog mit Punktesystem basiert.



Mitglieder des Ecoland-Präsidiums erfassen als Test bestehende Maßnahmen für Biodiversität auf ihrem Betrieb.

„Ein Punkte- bzw. Baukasten-System für die landwirtschaftlichen Betriebe empfehlen auch wir“, sagte Trötschler. LandwirtInnen können aus möglichen Maßnahmen zu ihrem Betrieb passende wählen. Wie die Erfassung von Biodiversitätsleistungen aussehen kann, stellte Marion Hammerl, Senior Expert Bodensee-Stiftung vor. Die Organisation hat das Biodiversity Performance Tool-Insects (BPT-I) und das Biodiversity Monitoring System (BMS) entwickelt. „Die perfekte Kombination, die Synergien bietet und den Beitrag zum Schutz der biologischen Vielfalt messen kann“, sagte sie. Das BPT-I unterstützt LandwirtInnen und GutachterInnen dabei, die Situation auf dem Betrieb zu ermitteln, anhand grundlegender Indikatoren zu bewerten und Maßnahmen für einen Aktionsplan auszuwählen. Zusätzlich hat das BPT-I Insekten einen Fokus

auf insektenfördernde Maßnahmen. Das BMS ermöglicht es, die Leistungen mehrerer Betriebe, die das BPT-I anwenden, zusammenzufassen. Die Vorteile lägen auf der Hand, sagte Hammerl: sowohl die Erfassung der Ausgangslage, als auch der fortlaufenden Entwicklung auf den Betrieben. Dies ermögliche eine transparente Kommunikation mit der Kundschaft. Erfahrungen mit dem BPT haben bereits die IFR-Pilotbetriebe Franz (Ochsental) und Stapf (Untermünkheim) gemacht. „Ohne Unterstützung hätte ich das nicht geschafft“, gab Hermann Stapf unumwunden zu. „Ich schlage vor, das Ecoland-Präsidium schaut sich das Tool (BPT-I) mit den 107 Kennzahlen sowie dessen Ausgabe an und gibt dann eine Empfehlung ab“, sagte IFR-Projektmanagerin Julia Menold. Dem schlossen sich die Teilnehmenden an.

Tanja Kurz

Aktivitäten der Fritz-Stremper-Bauernschule auf Schloss Kirchberg Themenschwerpunkt Boden



Agrargeschichte in Hohenlohe: Ecoland-Landwirt Albrecht Löblein mit einem Überblick über die Entwicklung bis hin zu den heutigen Genossen- und Erzeugergemeinschaften.

Die Fritz-Stremper-Bauernschule, benannt nach dem Kämpfer für ökologischen Landbau Fritz Stremper (1907-2003), mit Sitz in Kirchberg hat zum Ziel, ein ganzheitliches Verständnis von Natur und Umwelt zu vermitteln. Dazu gehören aktuelle Themen wie bäuerliche Traditionen. Wir bieten ein umfangreiches Bildungsangebot für bio-dynamisch und bio-organisch wirtschaftende LandwirtInnen sowie alle Interessierte aus der Region an - von Obstbaumschnittkursen bis hin zu Bodenkursen, bei denen Bodenkundler ihr Wissen einbringen. Umso mehr freut es uns, dass die Obstbaumschnittkurse im Herbst wieder ein voller Erfolg waren. Alle drei Folgetermine waren ausgebucht. Auf Grund der großen Nachfrage werden wir im Frühjahr zur Obstbaumschnittsaison einen weiteren Kurs zusammen mit Luise Wirsching an-

bieten. Wie gewohnt schreiben wir diesen rechtzeitig aus. Ende November fand im Rittersaal von Schloss Kirchberg ein Nachmittag zum Thema Agrargeschichte in Hohenlohe statt. Albrecht Löblein vom Verband der Landwirte im Nebenberuf Baden-Württemberg gab einen Überblick über die Entwicklung durch Pfarrer Mayer, über die Sozialversicherungen bis hin zu den heutigen Genossen- und Erzeugergemeinschaften in Hohenlohe. Bereits im April fand mit Dr. Harriet Mella aus Österreich ein zweitägiges Seminar unter dem Thema „Unsere Böden brauchen Luft“ in Zusammenarbeit mit der Akademie Schloss Kirchberg statt. Darauf folgend im vergangenen Oktober die Folgeveranstaltung „Klimaresiliente Landschaften gestalten – Dürren und Starkregen entgegnen“. Weitere Kurse zu diesem

Thema befinden sich in Planung für kommendes Frühjahr. Wir freuen uns über die rege Teilnahme an den Kursen. Dies zeigt uns, wie wichtig das Thema Boden ist und auch in Zukunft sein wird.

Andre Hutzenlaub

Programm zu Feldtagen und Exkursionen auf der Homepage:

www.fritz-stremper-bauernschule.de



Gefragt: Obstbaumschnittkurse mit Expertin Luise Wirsching.

EU-Parlamentarierin Sarah Wiener zu Gast in Hohenlohe

„Ihr seid die Zukunft!“

Der Zeitplan ist eng getaktet. Sarah Wiener, Abgeordnete der österreichischen Grünen im EU-Parlament, ist eine gefragte Frau. Für eine Bio-land-Diskussion ist die deutsch-österreichische Unternehmerin, TV-Köchin und Autorin am Vorabend mit der Bahn nach Hohenlohe gereist. Quartier bezogen hat sie im Bio-Hotel Schloss Kirchberg. Am Vormittag nutzt sie die Gelegenheit, sich über die Projekte für Ländliche Regionalentwicklung in Hohenlohe zu informieren.

„Solidarisches Wirtschaften, Kultur, Ökologie und Soziales sind die Eckpunkte unserer Arbeit“, erklärt Rudolf Bühler, Gründer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Die bäuerliche Selbsthilfegruppe, wie er sie nennt, umfasst mittlerweile mehr als 1500 Mitgliedsbetriebe. „Arbeiten alle biologisch?“, will Sarah Wiener wissen. „Rund ein Drittel“, antwortet Rudolf Bühler und erklärt die Standards für artgerechte Tierhaltung, der alle Mitglieder verpflichtet sind. Immer wieder stellt die Politikerin Fragen, hakt nach. Ein wichtiges Thema ist die Rettung des Schwäbisch-Hällischen Schweins, das als geografische Angabe EU-geschützt ist. „Das grenzt uns von Fake-Produkten ab“, sagt Rudolf Bühler. Sie nickt zustimmend.

Beim Thema Warmwurst im Erzeugerschlachthof horcht Sarah Wiener auf. Sie ist beteiligt am Gut Kerkow in der Uckermark, das Hofschlachtung betreibt. „Ihr wurstet auch warm?“ Rudolf Bühler gibt zurück: „Dann braucht man kein Phosphat.“ Eine Diskussion über kulturelle Unterschiede im regionalen Lebensmittelhandwerk entspinnt sich über „Büchsenwurst“, die hier beliebt ist. „Wir machen sie



Sarah Wiener, EU-Abgeordnete der österreichischen Grünen, mit Hausherr Rudolf Bühler auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen.

ins Glas“, entgegnet Wiener, „dann sieht man, was drin ist.“ Ein Besuch der Prince-Charles-Weide darf im Programm nicht fehlen. Als Sammlerin von Schweinefigürchen und Sympathisantin dieser Tiere outet sich Sarah Wiener bereits auf der Fahrt nach Cröffelbach. Auch hier stellt sie gezielt Fragen nach Haltung und Futter der Schwäbisch-Hällischen Schweine. Wie positiv sich diese Faktoren auswirken, davon kann sich Sarah Wiener beim Mittagessen überzeugen. Die

Köchin ist begeistert: „Normalerweise esse ich kaum Schwein, aber das ist absolut köstlich“, gratuliert sie Chefkoch Maximilian Korschinsky zu saftigen Eichelmastkoteletts mit der knusprigen Schwarte. Dann muss sie weiter. Der Zeitplan ist längst gesprengt.

Auf dem Sonnenhof hinterlässt Sarah Wiener im Gästebuch ein schönes Kompliment an die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: „Ihr seid die Zukunft!“ *Tanja Kurz*

Metzgerfachtag bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Wie sich die Branche zukunftsfähig aufstellt

Krieg, Inflation, Nachwuchssorgen – die Metzgerbranche steht wie viele Handwerkszweige unter Druck. Lösungsansätze hat der erste Metzgerfachtag bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall aufgezeigt. Mehr als 200 Interessierte folgten der Einladung. „Ich freue mich besonders, dass viele Neukunden hier sind, um sich zu orientieren und zukunftsfähig aufzustellen“, sagte Rudolf Bühler am Rande.

Bei seiner Begrüßung betonte der Gründer und Vorsitzende der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall die Partnerschaft zwischen Bauern und Metzgern: „Wir schlachten selbst und bringen Ihnen unser Fleisch, so etwas finden Sie nur hier bei den Hohenloher Bauern“, sagte Bühler, „das können Sie direkt an der Theke den Kunden kommunizieren.“ Tierwohl, Biodiversität dank alter Rassen, klimapositive Landwirtschaft dank niedrigem CO₂-Ausstoß seien weitere Pluspunkte, die für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sprechen. Eine Win-win-Situation: „Die Partnerschaft macht es möglich, dass wir gemeinsam eine Zukunft haben.“

„In die Zukunft blicken“, dazu rief auch Hannes Dierolf auf, Vertriebsleiter für die Fachmetzgereien. Metzger müssten den Mehrwert ihres Tuns kommunizieren. Mit zwei Besuchsprogrammen können die Metzgerkunden entweder ihre Mitarbeitenden zur Weiterbildung nach Hohenlohe schicken („Den Mehrwert verstehen, erleben und wiedergeben“) oder die Kundschaft zum Tagesausflug einladen („Vertrauen & Wertschätzung schaffen“).



Philipp Brauch, Metzgermeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, lässt die Besucher Hausmacher Wurst verkosten.

Im großen Zelt auf der Freifläche neben dem Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall präsentierte die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall die Bandbreite ihrer Erzeugnisse. Sondergrößen und Großmengen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (EU-geschützte geografische Angabe), bœuf de Hohenlohe oder Hohenloher Lamm, Bio-Wurstspezialitäten in der Dose, Sonderzuschnitte wie Secreto oder Kachelfleisch in der Vakuumverpackung, Feinkostgerichte vom Hohenloher Bruderkalb in der Dose, Salami-, Wurst- und Schinkenspezialitäten und mehr.

Als Partner präsentierten sich Ecoland Herbs & Spices sowie die Dorfkäserei Geifertshofen. Dort fand parallel eine Hausmesse statt. Ein Shuttle brachte die Gäste zur Dorfkäserei, die über die Erzeugung und den besonderen Geschmack ihrer Käse informierte. Wie

das Urprodukt – Heumilch (EU-geschützte traditionelle Spezialität) – erzeugt wird, darüber informierte auf dem Uhlbachhof Demeter-Landwirt Fritz Jäger.

Von der Praxis mit weiterbildenden Vorträgen in die Theorie: digitale 24/7-Einkaufsmöglichkeit, Social Media in der Kommunikation, innovativer Ladenbau, neue Thekenkonzepte, Energieeinsparpotenziale, der Onlineshop als digitale Filiale, Zusatzqualifikation in der Fleischer-schule Augsburg. Victoria Blüm von der gleichnamigen Metzgerei aus Lampertheim, Partnerin der Hohenloher Bauern, referierte zum Thema „Ist kultiviertes Fleisch eine Bedrohung für den Metzger?“ Auch mit diesem Thema, so die junge Metzgermeisterin, wird man sich beschäftigen müssen. Die Herausforderungen werden nicht kleiner. *Tanja Kurz*

Beiträge zu aktuellen Themen in der Land- und Ernährungswirtschaft

6. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess



Hohenloher Bauerntag an Lichtmess: Der bäuerliche Festtag lockt hunderte Besucher in die Festhallen nach Wolpertshausen.

Nach zwei Jahren Corona bedingter Pause lädt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall wieder alle Mitgliedsbetriebe, Bauern und Bürger aus der Region ein zum Hohenloher Bauerntag an Lichtmess am 2. Februar 2023 ab 12.00 h in die Festhallen nach Wolpertshausen.

Traditionell fangen wir an mit einem gemeinsamen Mittagessen und ab 13.30 beginnt das Programm mit einer Andacht für den Frieden unter den Menschen und mit der Natur. Dann ab 14.00 h wieder prominente RednerInnen zu den aktuellen Themen in der Land- und Ernährungswirtschaft im Hinblick auf Nachhaltigkeit und klimafreundliche Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte. Dazu die Bedeutung unserer heimischen Landwirtschaft für die Versorgung unserer Bevölkerung gerade in Krisenzeiten. Das Ganze wird umrahmt von zünftiger Blasmusik sowie gutem Essen und Trinken. Sie Alle sind herzlichst eingeladen zu diesem traditionellen bäuerlichen Festtag!

Zur Info: „An Lichtmess fängt der Bauersmann neu mit des Jahres Arbeit an“, lautet eine alte Bauernregel.

Das heißt: Am 2. Februar beginnt das Bauernjahr. An diese Tradition knüpft der Hohenloher Bauerntag an, den Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, im Jahr 2016 ins Leben gerufen hat.



Prominenter Redner 2020: Ministerpräsident Winfried Kretschmann.

Umbaumaßnahmen am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Noch mehr Tierwohl



Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall: Links hinten die Kuttellei, im Anschluss der Schlachtbereich, vorne die Feinerlegung. Rechts hinten, im lang gestreckten Gebäude, ist die Dosenmanufaktur untergebracht.

Tierwohl hat am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall schon immer eine große Bedeutung. Um den neuesten Anforderungen in Sachen Tierwohl „plus“ gerecht zu werden, investiert die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in eine noch tierschutzgerechtere Schlachtung und Stallung.

Von Januar 2023 an werden die Bereiche Rinder-, Schweine-, Schafschlachtung und die Stallbereiche mit Anlieferung in sechs Bauabschnitten erneuert. Gemeinsam mit den bsi Schwarzenbek, dem renommiertesten Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung, wurde in einer zweijährigen Planungsphase das Konzept umfassend überarbeitet.

Neben einem komplett neu gestalteten Zutrieb und einer Schlachthalle für den Bereich Rind wird eine flexiblere Fallentechnik eingebaut, die es ermöglicht, noch individueller auf die Tiergrößen und Gattungen einzugehen. Auch die Möglichkeit für die Anlieferung über mobile Schlachtboxen ist vorgesehen. Hier können Tiere nahe des Hofes in einem speziellen Anhänger geschlachtet werden.

Für die Umbaumaßnahmen wird die Gebäudekante Richtung Osten erweitert. Damit erhält der Erzeugerschlachthof zusätzlich Platz für einen Kühlraum, in dem die Rinderhälften gekühlt und gereift werden können. Daneben entsteht Platz für das Lager der Rinderhäute und eine zusätzliche Waschplatte für Anlieferfahrzeuge. Die Bauphase für den Kernbereich ist auf sechs Monate angesetzt. Der Umbau erfolgt im laufenden Betrieb. Mit dem Vorziehen von Anlieferungen und Schlachtzeiten wird sichergestellt, dass kein Baulärm den Schlachtbetrieb beeinflusst.

Dank dieser Investition ist der Erzeugerschlachthof für die kommende Zeit gut aufgestellt und wird als wichtigstes Infrastrukturprojekt innerhalb der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gesichert.

Christian Bühler



Daniel Bronner, Betriebsleiter.

„Der Feinschmecker“ lobt die Dependance in der Markthalle Stuttgart Unter den besten Metzgern Deutschlands



Die neu gestaltete Niederlassung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in der Stuttgarter Markthalle. „Der Flagship-Store für das einzigartige Schwäbisch-Hällische Landschwein“, schreibt „Der Feinschmecker“.

Die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ hat die 500 besten Metzger Deutschlands gekürt. Die Niederlassung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in der Stuttgarter Markthalle gehört dazu.

„Die Stuttgarter Dependance der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist quasi der Flagship-Store für das einzigartige Schwäbisch-Hällische Landschwein, das nicht nur nun schon seit 25 Jahren eine europaweit geschützte Herkunftsbezeichnung hat, sondern auch von der Slow-Food-Vereinigung in die ‚Arche des Geschmacks‘ aufgenommen wurde“, heißt es. Die Redaktion empfiehlt besonders das Kotelett mit dem dicken Fettrand, das häufig in Vincent Klinks Restaurant „Wielandshöhe“ auf der Karte stehe. Auch das „perfekte dry-aged T-Bone-Steak vom boeuf de Hohenlohe“ und die Spezi-

alitäten der Dorfkäserei Geifertshofen überzeugten.

Die Auswahl basiert auf Empfehlungen der Leser. In monatelangen Recherchen hat die Redaktion rund 600 Betriebe genau in Augenschein genommen, anonym besucht, Wurstsorten und Fleisch nach dem Einkauf bewertet.

„Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall punktet mit Erzeugerschlachthof“

Wichtiger als je zuvor, so heißt es, sei bei den 500 besten Metzgern die Herkunft der Schlachttiere. Ein guter Metzger müsse heute genau angeben können, woher er die Tiere bezieht – am besten aus engster Nachbarschaft, um den Stress für Schweine und Rinder auf dem Weg zum Schlachthof so gering wie möglich zu halten. „Hier

punktet die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall seit ihrer Gründung im Jahr 1988 mit strengen Erzeugerrichtlinien für die Tiere haltenden Mitgliedsbetriebe und dem Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall“, sagt Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand.

Metzgereien haben mit billiger Konkurrenz im Supermarkt und mit Nachwuchsmangel zu kämpfen. Die Folge: Die Zahl der Betriebe im Fleischerhandwerk in Deutschland geht kontinuierlich zurück auf nun 10 870 Metzgereien 2021, so das Statistische Bundesamt. Mit traditioneller Handwerkskunst und innovativen Konzepten machten die Top 500 dennoch Hoffnung, so die „Feinschmecker“-Redaktion: „Wenn die Kunden sehen, dass der Fleischeinkauf ein schönes Erlebnis wird, müssen wir uns nicht um die Zukunft der Metzger sorgen!“

Neueröffnung in Schwäbisch Hall

Hällisches Kulinarium by Ammesso

Italienisch inspirierte Küche mit regionalen Zutaten aus Hohenlohe wird jetzt im ehemaligen „s‘Hällische“ in der Neuen Straße 2 in Schwäbisch Hall angeboten. „Hällisches Kulinarium by Ammesso“ trägt den Namen des jungen Pächters, der mit hausgemachten Nudeln und handgemachter Porchetta aus dem Fleisch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, mit Käse der Dorfkäserei Geifertshofen und italienischen Käsesorten sowie mit erlesenen Weinen und Prosecco seine Gäste verwöhnen möchte. Und wer einmal Schiacciate – „schiacciate“ bedeutet zerquetscht – probieren möchte, ist bei Ammesso an der richtigen Adresse. **Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 12 bis 21 Uhr.**



Ammesso lädt ins „Hällische Kulinarium“ zu italienisch inspirierter Küche mit regionalen Zutaten aus Hohenlohe ein.

Filmportraits unserer Mitgliedsbetriebe auf www.besh.de

Unsere Bauern stellen sich vor

Wer sind die Bauern, denen wir unser täglich Brot (und vieles mehr) verdanken? Nur wenige Verbraucher kennen noch einen Bauern, eine Bäuerin persönlich. Das will die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ändern – mit authentischen Einblicken in das Leben auf ihren Mitgliedsbetrieben. 37 LandwirtInnen haben für die Berliner Filmemacher Carsten und Jakob Krüger die Hoftore geöffnet. Sie stellen sich und ihre Familien persönlich vor, führen durch die Betriebe und lassen die Betrachter an ihrer Arbeit teilhaben. Alle Videos sind auf unserer Webseite zu sehen: <https://besh.de/erzeuger/bauernportraits>





Unsere Bauern im Portrait

www.besh.de/erzeuger/bauernportraits





BÄUERLICHE
 ERZEUGERGEMEINSCHAFT
 SCHWÄBISCH HALL