



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe: 01/2023

Auflage: 5.000

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



**Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.**

**Seit 25 Jahren: EU-geschützte Spezialität
mit geografischem Herkunftsschutz!**

Hohenloher Bauerntag an Lichtmess

Nachhaltigkeitskongress des BMEL auf Schloss Kirchberg

Kleinbauern starten Climate Projekt in Ghana

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft gewinnt EU-Forschungsprojekt

Erzeugerschlachthof mit höchstem Tierschutzniveau

Seiten 6-7

Seiten 10 - 11

Seite 12

Seite 14

Seite 21



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

Christian Bühler
Tel.: (0791) 9 32 90-540
Mobil: (0173) 3 07 56 71
christian.buehler@besh.de



Vorstand BESH AG
Controlling / Internes Reporting /
Filialen
**Vorstand Dorfkäserei
Geifertshofen AG**

Nadine Bühler
Tel.: (0791) 9 32 90-951
nadine.buehler@besh.de



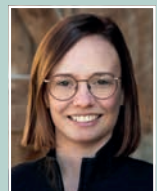
Vorstand BESH AG
**Betriebsleiter
Erzeugerschlachthof
Schwäbisch Hall**

Daniel Bronner
Tel.: (0791) 9 32 90-361
Mobil: (0173) 7 84 50 07
daniel.bronner@besh.de



**Technischer
Betriebsleiter
BESH-Gruppe**

Fritz Hesselthaler
Tel.: (0791) 9 32 90-94
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) 9 32 90-958
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) 9 32 90-525
Mobil: (0173) 3 00 82 37
martin.hanselmann@besh.de



Leitung Grünes Zentrum
**Vors. Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst SHA**
Aufsichtsratsvors. BESH AG

Dieter Hofmann
Tel.: (07904) 97 97-66
Mobil: (0173) 3 41 02 26
dieter.hofmann@besh.de



**Leitung
Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst SHA**

Fritz Wolf
Tel.: (07904) 97 97-70
Mobil: (0172) 7 43 23 07
fritz.wolf@besh.de



**Zuchtberater
Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst SHA**

Martin Schneider
Tel.: (07904) 97 97-71
Mobil: (0173) 3 25 87 41
martin.schneider@besh.de



**Vorstand
Bœuf de Hohenlohe**

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



**Bereichsleitung
Vertrieb
Feinkost/Gastronomie**

Noa Messerschmidt
Tel.: (0791) 9 32 90-444
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**

**Dr. rer. nat. Dipl. Ing.
Sebastian Bühler**
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 Et
Kulinarischer Botschafter
der BESH**
Slow Food Alliance Chef

Max Korschinsky
Tel.: (07904) 9 43 80-61
Mobil: (0152) 0 410 29 47
maximilian.korschinsky@besh.de



**Bereichsleitung
Vertrieb
Fachmetzgereien**

Hannes Dierolf
Tel.: (0791) 9 32 90-446
Mobil: (0174) 3 83 59 81
hannes.dierolf@besh.de



**Grillmeister Et Leiter
Fleischabteilung im
Regionalmarkt Hohenlohe**

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



**Vorstandssekretariat
Geschäftsstelle
Wolpertshausen**

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



**Gründer Et Vorsitzender
Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall**

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

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

Eine „Zeitenwende“ hat die Bundesregierung im letzten Jahr ausgerufen und in der Tat haben wir sie nun: Wirtschaftskrise, Inflation, gesunkene Realeinkommen und zunehmende Staatsverschuldung. Dies erfüllt einen mit großer Sorge.

Und dringendst geboten ist: statt Waffenlieferungen in den Osten Europas brauchen wir sofortigen Waffenstillstand und Einsatz für den Frieden auf der Welt und insbesondere in Osteuropa. Wir Bauern sind für den Frieden und Friedensverhandlungen! Waffen und Aufrüstung sind keine Lösungen - Bauern für den Frieden!

Ferner wird eine „Ernährungs- wende“ von vielfältigen gesellschaftlichen Gruppen als auch den Medien eingefordert mit dem Argument weniger Fleisch und mehr vegetarische Ernährung. Denn Fleischkonsum wäre klimaschädlich. Dies ist natürlich eine sehr pauschale Sichtweise, denn es gibt auch klimafreundlich erzeugtes Fleisch und hieran arbeiten wir bereits seit Jahren mit sehr gutem Erfolg. Nur als Beispiel: unser Schwä-

bisch-Hällisches Fleisch hat einen 31-49 % geringeren CO₂ Fußabdruck wie konventionell erzeugtes Fleisch, siehe hierzu auch den Bericht auf Seite 14/15 in diesem Heft.

Wir sagen hierzu: gerne weniger Fleisch, dafür gutes Fleisch aus artgerechter, regionaler und klimareisierter Erzeugung, direkt von den Bauern und dann tierschutzgerecht geschlachtet und vollständig „from nose to tail“ verwertet. Und Tierschutz hört eben nicht an der Stalltüre auf: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft wurde mit dem Forschungspreis für besonders tierschutzgerechte Schlachtung von der Uni München und Giesen ausgezeichnet. Weiteres auf Seite 21.

Für unsere bäuerliche Selbsthilfeorganisation gilt es auch in diesen unsicheren Zeiten Kurs zu halten wie wir es schon seit 35 Jahren tun zum Wohle und für die Zukunft unserer Bauernhöfe und die Versorgung der heimischen Bevölkerung mit wertigen Lebensmitteln aus der Heimat!

Sie sind auch herzlichst eingeladen zur allwöchentlichen



ökumenischen und internationalen Friedensandacht in die Schlosskapelle im Schloss Kirchberg, jeweils Donnerstags um 19 Uhr mit anschließender Vorsetz und guten Gesprächen. Bleiben wir aufrecht und stets im Glauben an das Gute, herzlichst Ihr

R. Bühler

Rudolf Bühler
Gründer Et Vorsitzender

IMPRESSUM

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

Fotos: Archiv
Seite 18: Adobe Stock | 217696426
Druck: Druckerei Oscar Mahl
Auflage: 5.000 Stück
Erscheinungsdatum: Oktober 2023

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

Seit 25 Jahren ist Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch EU-geschützt Ausgezeichnete Spezialität aus Hohenlohe



Schwäbisch-Hällische Muttersau mit Ferkeln auf einer Wiese. 1998 hat die Europäische Kommission das Fleisch der alten Landrasse als „geschützte geografische Angabe“ ausgezeichnet.

Champagner aus Frankreich, Kürbiskernöl aus Österreich oder Büffelmozzarella aus Italien: Viele traditionelle Produkte aus Europa sind unmittelbar mit einer ganz bestimmten Region, einer Rezeptur und genau festgelegten Zutaten verknüpft. Ihre verbürgte Herkunft und ihre hohe Qualität machen sie einzigartig – und zwar weltweit.

Originale bewahren und vor Nachahmung schützen

Da solche regionaltypischen Produkte etwas Besonderes sind, als Originale bewahrt und vor Nachahmung geschützt werden müssen, hat die EU im Jahr 1992 die Herkunftszeichen „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) und „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) eingeführt.



Das Zertifikat trägt das Siegel der Europäischen Kommission: Am 21. März 1998 wird Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch als „geschützte geografische Angabe“ eingetragen.

Am 21. März 1998 – vor 25 Jahren – hat Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch das Herkunftszeichen „geschützte geografische Angabe“ erhalten. Das Zertifikat trägt das Siegel der Europäischen Kommission und ist unterzeichnet von Franz Fischler.

Strenge Erzeugerrichtlinien regeln Zucht und Mast

Der österreichische Politiker war 1995 bis 2004 als EU-Kommissar zuständig für Landwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums. Weiter heißt es in dem Dokument: „Aufgrund dieser Registrierung darf die genannte Bezeichnung nur von Erzeugern verwendet werden, die in dem besonderen Anbaugebiet ansässig sind und die in dem Leistungsverzeichnis vorgegebenen Bedingungen einhalten.“

Produkte, die das g.g.A.-Zeichen tragen, müssen in der genannten Region und getreu traditioneller Verfahren hergestellt und verarbeitet werden. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. darf ausschließlich in der Ursprungsregion erzeugt, das heißt gezüchtet und gemästet werden: im Landkreis Schwäbisch Hall und den fünf angrenzenden Kreisen Main-Tauber, Hohenlohe, Rems-Murr, Ansbach sowie dem Ostalbkreis.

Verarbeitung und Herstellung erfolgen im Schlachthof der Erzeugergemeinschaft in Schwäbisch Hall. Die „vorgegebenen Bedingungen“ sind in den strengen Erzeugerrichtlinien festgehalten, die etwa gentechnisch unverändertes Futter, ein großes Platzangebot und Stroheinstreu in den Ställen vorschreiben.

Die Haltungsbedingungen auf den Hohenloher Höfen und die Genetik der alten Landrasse sorgen für die besondere Fleischqualität des Schwä-



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

bisch-Hällischen Schweins. „Beim Fleisch gibt's keine Kompromisse“, sagt etwa Sternekoch Vincent Klink (Stuttgarter „Wielandshöhe“), der wie viele Kollegen auf die feine Marmorierung, die besondere Zartheit, den nussigen Geschmack und die feste Speckauflage von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. schwört.



Mai 2013: Als Prinz besucht König Charles die Hohenloher Bauern. In der Mitte Xenia Prinzessin zu Hohenlohe-Langenburg, rechts Rudolf Bühler mit Ferkel.

Spezialitäten mit einer EU-Herkunftsbezeichnung stehen unter regelmäßiger Beobachtung und Kontrolle. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. wird bereits intern streng kontrolliert. Zudem überwacht ein dafür akkreditiertes Institut im Auftrag direkt bei den Herstellern und Produzenten die genaue Einhaltung der Spezifikationen. Dieses wiederum wird vom Regierungspräsidium Stuttgart überwacht – die Kontrolle der Kontrolle. Die Prüfungen finden mindestens einmal im Jahr statt, die Kontrollart ist vergleichbar mit der Öko-Kontrolle. Regionale Spezialitäten sind Spiegelbild einer lebendigen kulinarischen Kultur. Dieses Erbe gilt es auch aus wirtschaftlichen Gründen zu erhalten, zu nutzen und weiter zu entwickeln. Mit dem Genuss von Schwäbisch-Häl-

lischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. sichern Verbraucherinnen und Verbraucher die Existenz von kleinen und mittelgroßen bäuerlichen Familienbetrieben in der Region Hohenlohe. Zudem steht der Spezialitätenschutz für Handwerkskunst und Tradition, für Lebensmittel mit Geschichte und Geschmack. Kurz: Der EU-Herkunftsschutz nützt Verbrauchern und schützt Hersteller. *Tanja Kurz*

Information

Alle EU-weit geschützten Spezialitäten sowie Anträge auf EU-Siegel finden Verbraucher in der Datenbank:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Zuversicht beim 6. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess in Wolpertshausen mit Rudolf Bühler: „Gemeinsam werden wir diese Krise überwinden“



Volles Haus: Nach zwei Jahren Pandemie bedingter Pause begehen rund 800 Gäste in Wolpertshausen den 6. Hohenloher Bauerntag der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Mit dem 6. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) nach zwei Jahren Pandemie bedingter Pause die Tradition des bäuerlichen Festtags wieder belebt. Die Freude, sich ohne Einschränkungen begegnen zu können, ist in den Gemeindehallen Wolpertshausen mit Händen zu greifen. Speis und Trank, Musik und engagierte Reden – das Konzept, das Rudolf Bühler 2016 entwickelt hat, funktioniert heute wie damals. Mit zünftiger Musik von 26 Abgesandten des Musikvereins Fronrot ist für gute Stimmung und mit Maultaschen samt Kartoffelsalat, Kaffee zu Hefezopf sowie Bauernvesper fürs leibliche Wohl bestens gesorgt. Die Freude trübt freilich die Krise, die auch die Bäuerliche Erzeugergemein-

schaft Schwäbisch Hall eingeholt hat. Unter dem Krieg im Osten Europas und seinen Folgen leidet der Markt für Bio- und wertige Lebensmittel. „35 Prozent Umsatzeinbruch im Biohandel, einen solchen Einbruch hat es bisher nicht gegeben“, sagt Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand.

„Egal wie's kommt, wenn wir zusammenhalten, schaffen wirs“

Im Anschluss an die Andacht mit Landesbischof i. R. Frank Otfried Joly fordert Alt-Bäuerin Luise Wirsching den Schulterschluss unter den Landwirten ein. „Egal wie's kommt, wenn wir zusammenhalten, wird's gut“, sagt das Hohenloher Urgestein. Das Prinzip solidarischen Wirtschaftens steht auch im Mittelpunkt der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwä-

bisch Hall. „Wir bieten unseren Mitgliedsbetrieben stets eine gesicherte Abnahme mit garantierten Preisen“, betont Rudolf Bühler vor 800 Gästen, „unsere Bauern haben Zukunft, gemeinsam werden wir diese Krise überwinden.“ Bewahrung der Schöpfung ist bäuerliche Kultur, sagt Bühler. Dies setze eine klimapositive Landwirtschaft voraus, die unsere Natur be- und nicht verwirtschafte. Seit zwei Jahren arbeite die Akademie Schloss Kirchberg an einem Forschungsprojekt, das unter dem Label „Climate Fair“ die externen Leistungen der Bauern honorieren soll: „Wir versprechen uns eine Eigendynamik hin zu klimapositiver Landwirtschaft.“ Rudolf Bühler dankt auch der Politik: Ein Schutzschirm der Landesregierung mache es möglich, das die

mehr als 800 Bauern und Bürgern

wichtige Arbeit und die Projekte der Organisation auch in der Krise fortgeführt werden können. Dies sei angemessen und nötig, doch es brauche mehr. „Wie will die Politik 30 Prozent Bio-Landwirtschaft erreichen, wenn sie nicht Maßnahmen ergreift?“ Mittels einer Kampagne müssten die externen Kosten der Food-Industrie offen- und umgelegt werden.

Der BESH-Gründer nimmt die Bürgerinnen und Bürger in die Pflicht: Nur im Schulterschluss mit der Verbraucherschaft lasse sich die Krise überwinden, damit Bauern weiterhin wertige regionale Lebensmittel erzeugen könnten. Darauf hebt ebenfalls die ehemalige Staatssekretärin Friederike Gurr-Hirsch ab. Die Vorsitzende der Region Heilbronn-Franken fordert ein neues Denken beim Verbraucher: „Nachhaltigkeit beginnt bei jedem einzelnen“, sagt sie. Bio, regional und saisonal sind Gurr-Hirsch zufolge die Kriterien für nachhaltige Ernährung.

„Kauft ein Stück Heimat und ein Stück Natur“, dazu ruft auch Martin Hahn, Vorsitzender im Agrarausschuss des baden-württembergischen Landtags, die Verbraucher auf. 30 bis 40 Prozent ökologische Landwirtschaft bis 2030 – das Ziel sei ambitioniert. Mit Finanzmitteln für gesundes Essen in der Außer-Haus-Verpflegung seien aber Voraussetzungen geschaffen worden. Hahn wünscht sich zudem Ehrlichkeit beim Lebensmittelkauf: „Die Krise betrifft nur einen Teil von uns, knickrig sind die meisten.“ Der Demeter-Landwirt bricht eine Lanze für die Tierhaltung: „Wer Kreislaufwirtschaft will, braucht Tiere.“ Die



Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand: „Gesicherte Abnahme, garantierte Preise für die Mitglieder“.



Sarah Wiener, Grüne Europaabgeordnete: „Sie sind die Zukunft“.

Rinder müssten aber auf heimischen Weiden stehen, nicht auf Sojafeldern in Übersee.

Hubert Weiger, Ehrenpräsident des BUND Deutschland, ist ein gern gesehener Gast beim Hohenloher Bauerntag. „Die gegenwärtigen Krisen sind Alarmsignale, dass wir umdenken und -handeln müssen“, mahnt er. Angesichts des Artensterbens sei die zentrale Frage, ob die Spezies Mensch noch eine Perspektive habe. Der Naturwissenschaftler fordert eine Bildungsoffensive über die zentrale Bedeutung der Lebensgrundlagen und eine Art Öko-Führerschein für jeden Politiker.

„Stargast“ (Rudolf Bühler) und letzte Rednerin ist Sarah Wiener, Grüne Europaabgeordnete aus Österreich, Autorin und Fernsehköchin. Aus Brüssel angereist, erkennt sie schnell, dass ihr

Publikum am Ende dieses Tages keine Krisen mehr hören, sondern positive Signale mitnehmen möchte. „Ich sage Ihnen, warum Sie unbedingt Köchinnen brauchen, und ich sage Ihnen, warum ich unbedingt Sie brauche“, beginnt sie in charmantem österreichischen Dialekt ihre Rede. Lebensmittelqualität bemesse sich nicht an dem, was teuer und selten ist. „Je mehr unterschiedlich Sie essen, desto besser für Ihre Gesundheit.“ Denn das größte Ökosystem des Menschen sei sein Darm. Verarbeitete Lebensmittel oder Industriefleisch lehnt die Abgeordnete ab: „Wir leben vom Lebendigen und sollen Lebendiges essen.“ Ihr Schlusswort führt wieder zum Thema, das am 6. Hohenloher Bauerntag im Mittelpunkt steht: „Sie sind die Zukunft, wir werden diese Krisen überwinden!“

Tanja Kurz

Diskussion mit Rudolf Bühler auf der Slow Food Messe in Stuttgart „Essen ist ein politisches Statement“

Politische Prominenz zum Auftakt der Stuttgarter Frühjahrsmessen: Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, hat die Slow Food Messe „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart eröffnet. Vier Tage lang haben hier mehr als 220 Ausstellende aus dem In- und Ausland ihre Erzeugnisse gemäß der Slow-Food-Philosophie „gut, sauber und fair“ angeboten – darunter die Hohenloher Bauern an einem zehn Meter langen Stand.

Nahrung für den Kopf bot die Forumsbühne, an der sich Fachleute aus Politik, Wissenschaft, Handwerk, Handel, Landwirtschaft und Gastronomie über die kulinarischen und politischen Wege hin zu einem zukunftsfähigen Lebensmittelsystem austauschten. Am Eröffnungstag diskutierten Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Marliese Sitter, junge AbL (Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft) und Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland. Thema der Runde: „Regionale Kreisläufe – Wege aus der Resilienzkrise“.

Worin liegt der Unterschied zwischen bäuerlicher Landwirtschaft und Agrarindustrie? Rudolf Bühler nutzte die provozierende Frage von Moderator Christoph Mohr (SWR) zu einem engagierten Statement für bäuerliche Kultur sowie für die Partnerschaft zwischen Bauern und Bürgern. Selbst seit Jahren Slowfood-Mitglied, zitierte Bühler den Slowfood-Gründer Carlo Petrini: „Essen ist politisch.“ Jeder entscheide mit seinem Einkaufsverhalten, welche Landwirtschaft er haben möchte.



Diskussionrunde auf der Forumsbühne: Moderator Christoph Mohr, Rudolf Bühler, Marliese Sitter und Dr. Nina Wolff (von links).

Biologische Vielfalt, Klimaschutz, gesunde Böden – dies gelinge in kleinen Strukturen besser als in großen, sagte die Slowfood-Vorsitzende: „Wichtig ist, dass sich die Kleinen zusammenschließen.“ Auch für Marliese Sitter bietet die Vernetzung der Akteure viel Potenzial. „Die Managerinnen der Bio-Musterregionen können hier viel tun, die Wertschöpfungsketten in der Region zu halten“, nannte die Vertreterin der jungen AbL ein Beispiel. Aber warum aber ist Regionalität eigentlich so wichtig? „Ist es nicht wurst, woher die Wurst kommt“, provozierte Moderator Mohr noch einmal die Runde. „Nein, und es ist auch nicht wurst, was in die Wurst kommt“, entgegnete Dr. Wolff. Regionalität müsse auch ökologisch und sozial sein. Werte, für die Bio-Landwirtschaft steht. Rudolf Bühler, selbst Bio-Bauer, musste aber einräumen, dass sich

Bio-Erzeuger aufgrund des Kriegs in der Ukraine, der Energiekrise und der Inflation schwer tun: „Wir wissen noch nicht, wie sich die Märkte entwickeln. Es gilt Kurs zu halten.“ Marliese Sitter beschrieb einen möglichen Weg: „Biodiversität reinbringen“, sagte sie, „je mehr Standbeine ein Betrieb hat, desto besser sind seine Chancen.“ Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall war mit Echt Hällischer Dosenwurst vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (EU-geschützte geografische Angabe) vertreten. Die Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs & Spices bot Bio-Naturgewürze und Demeter-Senfspezialitäten an. Käsefreunde kamen bei der Dorfkäserei Geifertshofen auf ihre Kosten. Viele Besucher nutzten die Gelegenheit, die Spezialitäten aus Hohenlohe vor Ort an der langen Tafel zu verkosten. **BESH**

VI. World Organic Forum der Akademie Schloss Kirchberg vom 27.-30. Juni 2023 Globale Konferenz für Klima und Gerechtigkeit

140 TeilnehmerInnen aus zwölf Ländern haben am VI. World Organic Forum der Akademie Schloss Kirchberg teilgenommen. Zahlreiche Interessierte verfolgten die Konferenz für globale Entwicklungszusammenarbeit und eine zukunftsfähige Welt über einen Online-Livestream. Renommierte ExpertInnen wie z.B. Prof. Dr. Dr. h.c. Ernst Ulrich von Weizsäcker (Ehrenpräsident des Club of Rome), Dr. Regine Kretschmer (Lateinamerika-Expertin bei Misereor), Felicitas Röhrig (Senior Policy Advisor im Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung BMZ), Helmy Abouleish (Geschäftsführer SEKEM Ägypten), Prof. Dr. Antonio Andrioli (Mitgründer und ehemaliger Direktor der Universidade Federal da Fronteira Sul in Brasilien) sowie Prof. Dr. Hubert Weiger (Ehrenpräsident BUND) prägten den fachlichen Rahmen. VertreterInnen der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit, von Nichtregierungsorganisationen und aus Think Tanks, KirchenvertreterInnen sowie Bäuerinnen und Bauern erweiterten das Spektrum.

Im Mittelpunkt stand das übergeordnete Ziel des World Organic Forum – die Erreichung und Verankerung der 17 Ziele im ländlichen Raum und die Weiterentwicklung des Netzwerks der SDG Regionen. Dank der Partnerschaft mit dem Hilfswerk Misereor konnte Franceila Paula Castro, eine brasilianische Agrarökonomin und Angehörige einer Quilombo-Gemeinschaft (Gemeinschaft von Nachkommen ehemaliger entfloherer Sklaven), Einblicke in die soziale, kulturelle und agrarökologische Resilienz dieser Gruppen bieten und Wege zur



Podiumsdiskussion: Simon Krämer (NABU), Harald Ebner (MdB), Paola Pollmeier (Platos Sin Fronteras), Markus Wolter, Prof. Dr. Dr. h.c. Ernst Ulrich von Weizsäcker (v.l.).

Ernährungssouveränität ländlicher Gemeinschaften aufzeigen. Markus Wolter, Experte für Landwirtschaft und Welternährung bei Misereor, sensibilisierte über die wahren Kosten durch billige Lebensmittelpreise in Form von Schäden an Umwelt und Gemeinwohl. Die Probleme seien zurückzuführen auf ein falsches Anreizsystem. Um dies transparent zu machen, sei es nötig, die wahren Kosten zu ermitteln und in der Unternehmenspraxis zu bilanzieren.

Im Bewusstsein der Umweltschäden durch ein falsches Anreizsystem freute sich Rudolf Bühler, Initiator des World Organic Forum, umso mehr über die vielfältigen Lösungsmodelle, die auf der Konferenz vorgestellt wurden. „Wenn ökologisch verantwortungsbewusste Bäuerinnen und Bauern, denen die Pflege des Bodens und der Artenvielfalt ein Anliegen ist, für

ihre klimagerechten, zu Betriebs- und Umweltresilienz führenden Leistungen wirtschaftlich honoriert werden, können wir die Erde in einer kraftvollen Dynamik zukunftsfähig gestalten und erreichen auch die SDGs“, zeigt sich Bühler überzeugt.

Ein Gast verlieh der Konferenz eine besondere Note mit Blick auf die internationalen Beziehungen der Veranstalter. Ihre Exzellenz Gina Ama Blay, Botschafterin der Republik Ghana, nahm am World Organic Forum teil. Neben dem fachlichen Austausch ging es dabei auch um die Würdigung der ghanaisch-deutschen Freundschaft, die beispielsweise in Ghana bei partnerschaftlichen Projekten im ökologischen, klimagerechten Landbau zwischen dem in Hohenlohe beheimateten Bio-Anbauverband Ecoland e.V. und Landwirten aus Ghana gepflegt wird. **Frederik Schulze-Hamann**

Nachhaltigkeitskonferenz des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Bauernschloss Kirchberg

Cem Özdemir: „Es ist unser Ziel, 30 Prozent Öko-Landbau bis 2030 zu erreichen“



Bundesminister Cem Özdemir diskutiert auf dem Podium, zu seiner Linken die Schwestern Sophia und Katharina Franz vom Mitgliedsbetrieb, dem Bio-Hof Franz aus Mulfingen.

Am 4.5.23 wurde Schloss Kirchberg zum Mittelpunkt der agrar- und ernährungspolitischen Debatte in Deutschland. Bereits im Herbst 2022 hatten das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) begonnen, potenziell passende Austragungsorte für die besondere Konferenz zu identifizieren. In einer ländlichen Region sollte der Ort sein und greifbare Bezüge zur Landwirtschaft aufweisen – somit kam auch das Biohotel Schloss Kirchberg ins engere Blickfeld und wurde bundesweit als bester Tagungsort ausgewählt. Das Tagungsangebot von Schloss Kirchberg und ein persönlicher Besichtigungstermin mit VertreterInnen des BMEL, der BLE und den KollegInnen des Biohotels Schloss Kirchberg sowie der Stiftung Haus der Bauern

im vergangenen November hatten den Ausschlag gegeben: Am 4. Mai richteten sich die Augen der breiten Öffentlichkeit auf unser „Bauernschloss“ in Hohenlohe!

Fokus auf der jüngeren Generation

Auf der Nachhaltigkeitskonferenz diskutierten Bäuerinnen und Bauern aus Öko- und auch konventionell arbeitenden Betrieben mit Ernährungswirtschaft, Wissenschaft und Politik, wie der Schutz und die Nutzung der Lebensgrundlagen wie Böden, Wasser, Luft, Klima und Biodiversität besser miteinander in Einklang gebracht werden können. Der Fokus lag insbesondere auf der jüngeren Generation sowie ihren Vorstellungen und Lösungsansätzen für die Umsetzung einer nachhaltigen Landwirtschaft

und Ernährung. Daher war es eine besondere Freude für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, dass Katharina und Sophia Franz vom Bio-Hof Franz aus Mulfingen die Hohenloher (Jung-) Bäuerinnen und Bauern würdevoll bei einem Diskussionsforum auf der Bühne vertraten.

In insgesamt fünf Fachforen zu Ernährung, Tierhaltung und Öko-Landbau, zu Klimaschutz und ländlichen Räumen sowie in Diskussionsrunden konnten die Teilnehmenden ihre Erfahrungen und Lösungsansätze aktiv austauschen. Neben Bundesminister Özdemir sprachen außerdem (online zugeschaltet) Frans Timmermans, Vizepräsident der EU-Kommission, sowie zum Auftakt der Nachhaltigkeitskonferenz der baden-württembergische Ministerpräsident Winfried Kretschmann.

Wege aus der Krise sieht Bundesminister Özdemir in mehr Öko-Landbau, mehr Tierwohl und besserer Ernährung: „Es ist unser Ziel, 30 Prozent Öko-Landbau bis 2030 zu erreichen. Er schützt in besonderem Maße Klima und Artenvielfalt, Boden, Wasser und Luft. Dabei geht es um Öko in der gesamten Wertschöpfungskette – auf den Feldern und in der Herstellung, in den Ladenregalen, in der Außer-Haus-Verpflegung und natürlich auch an der Ladenkasse. Gerade das vergangene Jahr hat uns einmal mehr deutlich gemacht, wie wichtig stabile Wirtschafts- und Nährstoffkreisläufe sind, um dadurch unabhängiger und krisenfester zu sein.“

Hohenlohe Bio-Musterregion im Innenhof des Schlosses

Die Nachhaltigkeitskonferenz bildete den Startpunkt für einen umfassenden Konsultationsprozess zum Transformationsbericht zu nachhaltigen Agrar- und Ernährungssystemen, den das BMEL, gemeinsam mit dem Bundesumweltministerium (BMUV), im Laufe des Jahres 2023 erarbeiten wird. Für das Biohotel Schloss Kirchberg war die Ausrichtung der Konferenz mit 225 TeilnehmerInnen vor Ort und mehreren hundert Online-TeilnehmerInnen eine große Ehre und ein voller Erfolg.

Vorteil für alle vor Ort Teilnehmenden war, dass sie die regionalen Bio-Speisen der Gastronomie sowie weitere Köstlichkeiten auf dem Nachhaltigkeitsmarkt der Biomusterregion Hohenlohe im Innenhof des Schlosses bei strahlendem Sonnenschein genießen konnten. *Frederik Schulze-Hamann*



Hausherr Rudolf Bühler begrüßt Ministerpräsident Winfried Kretschmann auf dem Bauernschloss Kirchberg.



Bundesminister Cem Özdemir genießt die Bio-Speisen beim Mittagessen im Marstall Speisesaal, neben ihm MdL Martin Hahn.

Kleinbauerngruppen starten internationales Climate Projekt Klimaresiliente Landwirtschaft in Ghana



Landwirtinnen und Projektpartner der beiden Bauernkooperativen ABOCFA und Ecoland Organic Ghana gemeinsam mit Josefine Herz, Akademie Schloss Kirchberg.

Gemeinsam mit dem Bioverband Ecoland Organic Ghana, geleitet von Isaac Adodoaji, arbeitet die Stiftung Haus der Bauern in einem transdisziplinären Projekt an der Umsetzung von CO₂-Zertifikaten als Climate Financing der ökologischen Landwirtschaft der Eastern Region in Ghana. Das Projekt mit einem Jahr Laufzeit, zu 100% vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) unterstützt, soll die Umsetzung von landwirtschaftlichen Methoden fördern, die zu einer höheren Klimaresilienz der Region führen. Mit den Bauern und Bäuerinnen der landwirtschaftlichen Partnerorganisationen - der Kakao Kooperative ABOCFA und der Bunso Farmers Group - werden derzeit Projekt-Basislinien bemessen und weiterführend in mögliche Szenarien überführt, die Po-

tenziale zur Vermeidung, Reduktion oder Sequestrierung von Kohlenstoff und den weiteren Treibhausgasen (THG) Methan und Distickstoffoxid erforschen sollen.

Ziel sind Kompensationsprojekte in Form von Klima-Zertifikaten

Das Projekt orientiert sich dabei an dem Zertifizierungssystem des UN Gold Standard, das auf dem freiwilligen Kohlenstoffmarkt eingesetzt wird, um die Qualität von Klimaschutzprojekten sicherzustellen. Es wurde von der UN Framework Convention on Climate Change entwickelt, ist seit 2006 in Kraft und fördert maßgeblich die lokale Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele der UN. Langfristig sollen in Zusammenarbeit mit dem UN-Büro in Accra und dem neu gegründeten Bio-Kontrollinstitut so Kompensati-

onsprojekte in Form von qualitativen Zertifikaten entwickelt werden. Unternehmen und Einzelpersonen können diese Zertifikate erwerben, um ihre Emissionen auszugleichen und zum Klimaschutz beizutragen. Die CO₂-Zertifikate sollen Anreize schaffen, um Produktionssysteme so anzupassen, dass die Einsparung von THG und die Bindung von Kohlenstoff zu einer gleichbleibenden oder sogar zu einer besseren Ernte führt und dabei Einsparungsmaßnahmen sowie agrarökologische Projektaktivitäten fördert. Auch die regionale Ernährungssicherheit und -souveränität mit vollwertigen und gesunden, nährstoffreichen Lebensmitteln, die in den SDGs der UN gefordert werden, können durch die Aktivitäten gefördert werden. Um die Klimaresilienz der Projektflächen zu erhöhen, gibt es verschiedene Maßnahmen wie

die Verwendung von Zwischenfrüchten, die Herstellung und der Einsatz von Pflanzenkohle, naturbasierte landwirtschaftliche Methoden, verbessertes Kompostmanagement oder die Rückführung von Ernterückständen und die Anlage von Agroforstwirtschaft. Dabei werden die Prinzipien der Zusätzlichkeit, Permanenz und Vermeidung von „Leakage“-Effekten beachtet.

Akteure, die mit Umstellungskosten zu agrarökologischen Managementpraktiken konfrontiert werden, könnten künftig durch die Einkünfte vergütet werden. Dabei liegt der Fokus auch auf der landwirtschaftlichen Beratung und der Bildung. Die Projektkoordinatoren arbeiten eng mit dem lokalen University College of Agriculture and Environmental Studies und dem Cocoa College in Bunso zusammen.

Eine hohe Partizipation der beteiligten Projektpartner am Entwurfs- und Umsetzungsprozess ist unerlässlich, nicht nur um Anreize für die langfristige Teilnahme an Kohlenstoffprogrammen zu schaffen, sondern auch um einen kontextbezogenen und regional passendes, demokratisches Projektdesign zu gewährleisten. Projektkoordinatorin Josefine Herz betont: „Es ist unerlässlich, die ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen solcher Zertifikate ständig zu überwachen. Am Ende sind es die kleinstrukturierten, dem lokalen Kontext angepassten und agrarökologisch wirtschaftenden Bauern und Bäuerinnen, die an erster Stelle der Wertschöpfung ihrer Umweltleistungen stehen müssen.“ *HdB*

Programm der Akademie Schloss Kirchberg Kongresse, Kurse und Ausbildung



März 2023: Climate Farming Conference auf Schloss Kirchberg.

Mit rund 50 Veranstaltungen hat die Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft auch 2023 zu einem abwechslungsreichen Programm auf Schloss Kirchberg eingeladen. So fand die Sommerschule „Future of Food“ statt, bei der junge Menschen eine Woche in Hohenlohe verbrachten.

Ein Highlight sind alljährlich die Öko-Marketingtage, bei denen die deutsche Bio-Branche Herausforderungen und Chancen diskutiert. Das Programm der Akademie richtet sich jedoch nicht nur an den deutschsprachigen Raum. Beim jährlich stattfindenden World Organic Forum treffen sich RegionenvorteilnehmerInnen und ExpertInnen aus aller Welt, um die lokale Umsetzung der UN-Nachhaltigkeitsziele voranzutreiben. Das Schloss hat sich mittlerweile zu einem zentralen Konferenzort für die

europäische Bewegung der regenerativen Landwirtschaft entwickelt und war zuletzt Austragungsort der Climate Farming Conference. Neben den Kongressen bietet das Programm eine Vielzahl von Kursen und Veranstaltungen. Biodiversität, Bauernhofpädagogik, Biohandelsschulung, Biogas – hier ist für alle an Landwirtschaft und Nachhaltigkeit Interessierten das Passende dabei. Der beliebte Kammermusikmeisterkurs feierte im August mit mehreren Konzerten sein 20-jähriges Jubiläum.

Das gesamte Jahresprogramm unter: www.akademie-schloss-kirchberg.de



Bericht Haller Tagblatt, 14. September 2023:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Wie sieht die Fleischerzeugung in Zeiten von Klimaschutz aus? Dieser Frage widmet sich ein Forschungsprojekt der EU, das die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft an Land gezogen hat. Am Ende soll eine Zertifizierung als klimaresilient erzeugtes Fleisch stehen.

Nachdem das Tierwohl in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist, wollen wir den nächsten Schritt gehen und die klimafreundliche Fleischerzeugung vorantreiben“, betont Rudolf Bühler, Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Zusammen mit Universitäten, Wissenschaftlern und Verbänden wird an einem Qualitätssiegel für klimaresilient erzeugtes Fleisch gearbeitet, berichtet die BESH. Weil einige Menschen Fleisch für klimaschädlich halten, verzichten sie oft auf den Konsum. Dabei können Futter und Tiere so produziert werden, dass sie die Klimabilanz nicht übermäßig strapazieren. „Es soll in Zukunft guten Gewissens möglich sein, ethisch und ökologisch korrekt erzeugte Fleischprodukte zu essen“, gibt Rudolf Bühler das Ziel aus. „Wenn wir Fleisch und Wurst essen, dann gute Qualität:

aus artgerechter Haltung, direkt von den Höfen aus der Region und klimafreundlich produziert.“

„Wir dürfen nicht dem Trend zur industriellen Produktion hinterherlaufen.“

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall habe seit Jahren auf diesem Gebiet eine Führungsrolle inne: Seit 1988 würden die Tiere artgerecht gehalten – schon lange bevor es in der breiten Bevölkerung ein Thema war. Seit drei Jahren arbeite die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall an der Optimierung ihrer Klimabilanz: „Wir bieten bereits jetzt Bio-Fleisch an, das bei der Produktion 49 Prozent weniger CO₂-Emissionen verursacht und Qualitätsfleisch mit weniger als 31 Prozent verglichen mit konventioneller

Erzeugung“, erklärt der Vorsitzende. Um das zu erreichen, erhalten die Tiere gentechnikfreies Futter, Erbsen, Bohnen und Soja aus der Region und von der Donau („Tropensoja“ ist verboten), sie werden artgerecht gehalten (Stufe 4 und 5), haben kurze Transportwege in den Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall und werden dort CO₂-frei geschlachtet. Die gesamten Schlachttiere werden verwertet, vom Rüssel bis zum Schwänzle, die Abfälle in einer dafür zugelassenen Biogasanlage stofflich verwertet anstatt der Verbrennung zugeführt, schreibt das Unternehmen. Nun hat die BESH ein zukunftsweisendes Forschungsprojekt der EU gewonnen, das den Prozess der Fleischerzeugung vom Acker bis zum Teller noch klimafreundlicher gestalten soll. Es hat eine Laufzeit bis Ende 2024 und wird zu 100 Prozent gefördert. Dazu

gewinnt Forschungsprojekt

wurde eine Gruppe aus hochkarätigen Fachleuten gebildet, die das Vorhaben wissenschaftlich begleiten: Mit dabei sind unter anderem Prof. Dr. Wilhelm Pflanz und Prof. Dr. Peter Breunig (Hochschule Weihenstephan-Triesdorf), Prof. Dr. Bernhard Freyer (Universität für Bodenkultur Wien), Prof. Dr. Thomas Jungbluth, (ehemals Universität Hohenheim) sowie Prof. Dr. Jörn Bennewitz (Universität Hohenheim). Im Rahmen eines Auftaktworkshops Anfang Oktober auf Schloss Kirchberg sollen die Aufgaben abgestimmt und vergeben werden.

Am Ende des Forschungsprojekts soll eine Zertifizierung des klimaresilient erzeugten Fleisches stehen: Bisher bietet nur der TÜV Süd ein solches Testat an, ab 2024 wird das Bio-Kontroll-Institut im Schloss Kirch-



berg ebenfalls das Siegel vergeben dürfen. „Wir Hohenloher Bäuerinnen und Bauern haben in Zukunft nur eine Chance, wenn wir weiterhin Produkte von höchster Qualität anbieten“, ist sich der BESH-Vorsitzende sicher. „Wir müssen dabei die Qualitätsführerschaft halten und dürfen nicht dem Trend zur industriellen Produktion hinterherlaufen.“ Dazu zählt das Fleisch des Schwäbisch-Hällischen Landschweins beziehungsweise des Qualitätsfleischprogramms als „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) der BESH. Um auch in den nächsten Jahren führend sein zu können, „müssen wir Entwicklungen spüren, erkennen und umsetzen“, folgert Rudolf Bühler. HT, 14.9.2023



In festlichem Rahmen ausgezeichnete Spezialitäten genießen beim Regionalem Kochfestival Hohenlohe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

25. Regionales Kochfestival Hohenlohe im Historischen Zeughaus in Schwäbisch Hall

Die Hohenloher Bauern laden auch in diesem Jahr ein zum Kulinarischen Erntedank mit dem Besten, was Hohenlohe zu bieten hat. Unter Leitung von Slow Food Chef Allicance Koch Maximilian Korschinsky kredenzt das Kulinarik-Team der Mohrenköpfe Gastronomie und des Bio Hotels Schloss Kirchberg ein festliches Menü in vier Gängen mit heimischen, nachhaltig und fair erzeugten Lebensmitteln, dazu erlesene Bio-Weine vom Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen. Der kulinarische Erntedank steht ganz im Zeichen der klimaresilienten Land- und Ernährungswirtschaft. Für das musikalische Programm sorgen das Trio Beiser, Sopranistin Irina Sivak und - zu später Stunde - Entertainer Rosario. Die Landjugend Schwäbisch Hall unterhält mit traditionellem Volkstanz.

Ein weiterer Höhepunkt ist die Verleihung des Agrarkulturpreises Hohenlohe. In den Pausen flanieren die Gäste im Foyer. Hier gibt es an Erzeugerständen Spezialitäten aus Hohenlohe zu verkosten.

25. Regionales Kochfestival Hohenlohe

Historisches Zeughaus, Neubausaal, Schwäbisch Hall, 21. Oktober, ab 18 Uhr

Tickets zu 69,- €/Person

Für Mitglieder: 39,-€/Person

inklusive Vier-Gang-Feinschmecker-Menü, Tischgetränke, Weine, Kaffee- und Bierbar sowie Sektempfang

Anmeldung und Karten:

sekretariat@besh.de

Telefon (07904) 97 97 - 0

BESH beim Politischen Forum im UN-Hauptquartier in New York „Oral Statement“ für bäuerliche Landwirtschaft

Die Mission, an der lokalen Umsetzung der UN-Agenda 2030 und ihrer 17 Ziele für Nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) aus landwirtschaftlicher Perspektive mit zu arbeiten, verfolgen die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) und die Stiftung Haus der Bauern weiter mit Schwungkraft auf verschiedenen Ebenen. Nach dem VI. World Organic Forum auf Schloss Kirchberg, das dieses Jahr verknüpft mit der lokalen Erreichung der SDGs insbesondere die Chancen und Herausforderungen einer klimaresilienten Landwirtschaft und neuer Wertschöpfungsmodelle für Bauern in den Blick nahm (siehe Seite 9), konnte die Arbeit in New York fortgesetzt werden. Frederik Schulze-Hamann (Referent für Politische Ökologie, Bildung und Strategische Entwicklung an der Akademie Schloss Kirchberg/Stiftung Haus der Bauern) war im Juli im Namen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die als Nichtregierungsorganisation einen Beraterstatus im Wirtschafts- und Sozialausschuss der Vereinten Nationen inne hat (ECOSOC, Economic and Social Council), sowie stellvertretend für den Vorsitzenden Rudolf Bühler vor Ort im UN-Hauptquartier in New York. Das „Hochrangige Politische Forum für Nachhaltige Entwicklung“ ist ein alljährlich von den Vereinten Nationen im Hauptquartier einberufener Gipfel, bei dem der Fortschritt zur Umsetzung der 17 Ziele auf den Prüfstein gestellt wird. Hierbei kommen die Mitgliedsstaaten, UN-Unterorganisationen und zivilgesellschaftliche Organisationen zusammen, um ihre



Frederik Schulze-Hamann referiert beim Hochrangigen Politischen Forum für Nachhaltige Entwicklung im UN-Hauptquartier in New York.

Interessen, Perspektiven – in unserem Fall natürlich die bäuerlich-landwirtschaftliche – und Lösungsvorschläge einzubringen und zu diskutieren. Nach Sitzungen und der Entwicklungspolitischen Netzwerkarbeit für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft und die Farmers Major Group stand der Höhepunkt an: Frederik Schulze-Hamann hatte die Möglichkeit, im Namen der BESH und des Vorsitzenden Rudolf Bühler ein gemeinsam erarbeitetes „oral statement“ im so genannten High-Level Segment des Wirtschafts- und Sozialausschuss zu verlesen. Ziel war es, den anwesenden VertreterInnen der Mitgliedsstaaten, der UN-Unterorganisationen und anderen zivilgesellschaftlichen Organisationen deutlich zu machen, wie wichtig aus unserer Sicht die Schaffung von Klimazertifikaten und

die wirtschaftliche Honorierung von Umwelt- und Naturschutzleistungen ist, welche besonders bäuerliche Familienbetriebe und die ökologische Landwirtschaft täglich durch ihre verantwortungsbewusste Arbeit erbringen. Somit sollte das Statement auch die aktuelle Arbeit und die Ziele der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und der Akademie Schloss Kirchberg zum Thema klimafreundliche Ernährungssysteme, klimaresiliente Landwirtschaft und bäuerliche Klimazertifikate auf der internationalen politischen Bühne verstärken. Mit der Honorierung der klimarelevanten Umweltleistungen von bäuerlichen Betrieben wären schließlich mehrere Mechanismen und Anreize geschaffen, um einige der 17 Ziele für Nachhaltige Entwicklung schneller lokal zu erreichen und zu verankern. **BESH**

Künftig Teilnahme an der Generierung von Klima-Zertifikaten möglich Ecoland-Richtlinien neu gefasst

Aufgrund der neuen EU-Öko-Verordnung 2018/848 und nachgeschalteter Rechtsakte, die am 1. Januar 2022 in Kraft traten, war auch eine Neuerung der Ecoland-Richtlinien nötig. Die Änderungen wurden im Rahmen der Richtlinienkommission, die sich aus Ecoland-Präsidium und Ecoland-Fachbeirat zusammensetzt, satzungsgemäß diskutiert und beschlossen. Dabei entschied man sich für eine generelle Überarbeitung, welche den Richtlinien mehr Übersicht verleiht. Zum einen wurden die Veränderungen der EU-Öko-Verordnung eingearbeitet, zum anderen die Ecoland-Vorgaben ausgeweitet. Hierzu ist anzumerken, dass die EU-Öko-Verordnung 2018/848 die Grundvoraussetzung für ökologisches Wirtschaften bildet, die Ecoland-Richtlinien kommen on top und sind auch weitreichender. Einige Anforderungen der Ecoland-Richtlinien wurden ausgeweitet. So wurde die klimafreundliche Erzeugung und Verarbeitung aufgenommen, hier ist in Zukunft auch die Teilnahme an der Generierung von Klima-Zertifikaten möglich. Die Inwertsetzung der klimapositiven Leistungen wird in Kooperation mit Ecoland-Climate umgesetzt. Weiter erfolgte die Einführung einer Umstellungszeit bei Tieren von Bewirtschaftung nach VO (EU) 2018/848 auf Ecoland.

Eine Vorreiterrolle nimmt Ecoland mit der Regelung der ökologisch-tierschutzgerechten Schlachtung ein. Bei der Schlachtung ist der Einsatz einer Gasbetäubung unter Verwendung von Kohlenstoffdioxid CO₂ in Hinblick auf das Tierwohl verboten. Überarbeitet wurden auch die Checklisten für die Ecoland-Kontrolle auf den Mitglieds-



Die aktuellen Richtlinien können unter www.ecoland.de abgerufen und eingesehen werden.

betrieben, welche von den Auditoren verwendet werden.

Aktuell arbeitet Ecoland an der Präzisierung der Richtlinien im Bereich Naturschutz und Biodiversität, welches bis Ende des Jahres abgeschlossen sein. Hierfür werden Maßnahmen für die betriebliche Biodiversität erarbeitet, um Biodiversitätsleistungen in Form von Punkten sichtbar zu machen. Des weiteren wurden die Richtlinien im Bereich Tierwohl zum 1. September ausgeweitet. Mitte des Jahres ist Ecoland der Arbeitsgemeinschaft Tierwohl (AGT) der Verbände Bioland, Naturland, Biokreis und Gäa beigetreten. Die AGT befasst sich mit der Sicherstellung des Tierwohls in der ökologischen Landwirtschaft. Hierfür existiert ein Leitfaden zur Tierwohlkontrolle, der nun auch bei den Ecoland-Betrieben Anwendung findet.

Elisa Löblein

Beitritt ECOLANDS zur Branchenverarbeitung

Im Juni 2022 haben Bioland e.V., Naturland e.V. und Gäa e.V. die Branchenvereinbarung zum Verfahren der Rohwarenanerkennung für Dauerlieferanten unterzeichnet. Dies bedeutet konkret, dass zum Beispiel eine Erzeugergemeinschaft, die nur von einem Verband zertifiziert ist, auch Rohwaren von einem anderen Verband gemeinsam unter einem Markenzeichen vermarkten kann, nachdem die Freigabe durch den zertifizierenden Verband erfolgte. Die einzelnen Verbände behalten hierbei weiterhin die Hoheit über ihre Richtlinien und über die Anerkennung der Rohwaren anderer Verbände. Nun hat Ecoland e.V. den Antrag zum Beitritt zur Branchenvereinbarung gestellt und befindet sich im Antragverfahren.

Erfolgreicher Bio-Markttag im Freilandmuseum Wackershofen am 23.08.23 Hohenloher Bio-Sterne-Familie wächst



31 Bio-Betriebe und -Unternehmen sind PreisträgerInnen der Hohenloher Bio-Sterne.

Die Hohenloher Bio-Sterne haben Zuwachs bekommen. Drei neue Bio-Betriebe und -Unternehmen haben im Rahmen des Backofenfestes im Hohenloher Freilandmuseum in Schwäbisch-Hall-Wackershofen die begehrte Auszeichnung erhalten. Ein Hohenloher Bio-Sterne Markt umrahmte die vierte Prämierung der Bio-Musterregion Hohenlohe (BMR). „Großartig, dass wir erstmals beim Backofenfest dabei sein können“, dankte BMR-Koordinator Dr. Walter Döring, Initiator der Hohenloher Bio-Sterne, dem Hausherrn Michael Happe. Der Museumsleiter stellte eine „dauerhafte Verbindung zwischen Bio-Musterregion Hohenlohe und Freilandmuseum“ in Aussicht. Als Repräsentant eines „Miteinanders zwischen biologischer und konventioneller Landwirtschaft“ (Döring) forderte Jürgen Maurer, Vorsitzender

des Bauernverbands Schwäbisch Hall – Hohenlohe – Rems, mehr Anerkennung für die Arbeit der Betriebe vonseiten der Verbraucherschaft und von der Politik „mehr Gestaltungsräume“. Für das Land Baden-Württemberg gratulierte die Grünen-Abgeordnete von Hohenlohe, Catherine Kern, den biologisch wirtschaftenden Betrieben in der Region. „Die Bio-Pioniere kommen von hier“, betonte Kern, „Hohenlohe ist ein kleines Bio-Paradies.“ Dafür stehen auch die drei neuen Preisträger der Hohenloher Bio-Sterne. Als „Pionierbetrieb“ würdigte Laudatorin Dr. Anna Schmiege (OBEG) den Bioland-zertifizierten Reutebachhof bei Geifertshofen, für den Lorenz und Julia Maisch die Auszeichnung entgegennahmen. Ob Bio-Schafmilch, -joghurt, -quark oder -käse: „Alles wird auf dem Betrieb selbst gemacht.“ Caroline von Wistinghausen-Noz vom

Demeter-Brunnenhof lobte das Engagement von Matthias und Susanne Däuber, die auf Däuber's Hof mit ihren Hennen Bioland-Eier erzeugen: „Über zehn Komponenten im Futter sorgen für den einzigartigen Geschmack der Eier.“ Laudator Dr. Walter Döring ließ den dritten neuen Sterne-Preisträger selbst die Besonderheit der Honig-Manufaktur Spatzenhof erklären. „Unsere Bienen stehen auf 30 Plätzen rund um unseren Hof“, erklärte Markus Schwarz, „es handelt sich wirklich um regionalen Honig.“ Zwei neue Bio-Sterneprodukte – vom Biohof Scheidel (Nacktgerste) und vom Biohof Stapf (Schorle und Cider) – sowie Bio-Sterne-Produkte von zwölf ausgezeichneten Bio-Betrieben und -Unternehmen konnten die Gäste des Backofenfestes im Anschluss an die Preisverleihung verkosten – und auch einkaufen. **BMR Hohenlohe**

Dorfkäserei Geifertshofen: Wetterkapriolen fordert Heumilchbauern heraus Garantierter Käsegenuss aus Heumilch g.t.S.



Ein herausforderndes Jahr liegt hinter den zwölf familiengeführten Heumilchbetrieben, die für die Dorfkäserei Geifertshofen Heumilch g.t.S. (EU-geschützte traditionelle Spezialität) in bester Bioland- und Demeterqualität erzeugen. Trockenzeit und Starkregenfälle haben die Arbeit extrem erschwert.

Heumilch ist die natürlichste und ursprünglichste Form der Milchgewinnung. Die Fütterung ist seit Jahrhunderten dem Lauf der Jahreszeiten angepasst: Die Hörner tragenden Heumilchkühe leben seit Frühjahr auf heimischen Weiden und fressen frisches Gras sowie würzige Kräuter. Im Winter bekommen sie Heu, das die Bauern während der vergangenen Monate gewonnen haben – angesichts stark schwankender Witterung ein Kraftakt. Für die zahlreichen Fans der vielfach ausgezeichneten Käse bleibt trotz der Wetterkapriolen alles beim Bewährten: Ob Imberger Bauernkäse, Bühler-taler Dorfkäse oder Schwarzbierkäse – sie können unter dem großen Angebot feiner Hart- und Schnittkäse wählen. Beliebt ist die Molkenrahmbutter, die natur, gesalzen, mit Kräutern oder



Geifertshofener Heumilchkühe auf Weidegang. Bis spät in den Herbst fressen die Tiere hier Gras sowie frische Kräuter.

Pfeffer angeboten wird. Immer wieder lassen sich die Geifertshofener Käser auch etwas Neues einfallen. Ein Renner ist in diesem Jahr mariniert Hirtenkäse, der mit Naturgewürzen, Kräutern und Olivenöl oder mit Curry mariniert und in Portionsgrößen verpackt ist. Der Hirtenkäse in der Holzschale eignet sich besonders

zum Schmelzen im Ofen oder auf dem Grill, schmeckt auch kalt zum Vesper oder im Salat. **DKG**

Zu haben sind die Käsespezialitäten im Dorfladen an der Käserei, in den Märkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und über deren Onlineshop: www.shop.besh.de.



Neu im Angebot der Dorfkäserei Geifertshofen: Grillherzle in drei Geschmacksrichtungen.

Käseschule

Die Termine (jeweils 17.30 Uhr)
Freitag, 13. Oktober (ausgebucht)
Freitag, 17. November
Samstag, 20. Januar 2024
Samstag, 17. Februar 2024
Samstag, 16. März 2024
Freitag, 19. April 2024
Dauer: 4 Stunden; währenddessen gibt es Abendessen im Saal
Treffpunkt: Saal im Gasthof

Ochsen, Geifertshofen
Teilnahme: 89 Euro (inklusive Aperitif, Essen und Käseverkostung, exklusiv Getränke)
Anmeldung: gasthofochsen@dorfkaeserei.de oder Telefon (07974) 9 69 98-73.
www.dorfkaeserei.de
Öffnungszeiten Gasthof Ochsen:
3. November, 1. Dezember, 5. Januar 2024, 2. Februar 2024 (17-22 Uhr, mit Schaukäsen ab 18 Uhr)

Programm der Fritz-Strempfer-Bauernschule

Neue Termine für Obstbaumschnittkurse



Luise Wirsching, Expertin für Obstbaumschnitt, gibt in Kursen der Fritz-Strempfer-Bauernschule ihr Wissen in Theorie und Praxis an die Teilnehmenden weiter.

Die Fritz-Strempfer Bauernschule bietet wieder ein umfangreiches Bildungsangebot für bio-dynamisch und bio-organisch wirtschaftende LandwirtInnen sowie alle Interessierte aus der Region an. Die Kurse befassen sich mit praktischem Wissen, landwirtschaftlichen sowie sozial- und gesellschaftspolitischen Themen rund um die Landwirtschaft. Das Programm hat in diesem Jahr mit einer Exkursion zur Internationalen Grünen Woche (IGW) in Berlin begonnen. Auch eine Stadtrundfahrt und ausreichend Freizeit standen auf dem Programm. Interessierte können sich für das nächste Jahr den Termin 19. bis 21. Januar 2024 vormerken. Im Februar und März, passend zur Schnittsaison, fanden wieder mehrere Schnittkurse mit Luise Wirsching statt. Nach dem theoretischen Teil in der Schlosskapelle ging es bei Wind

und Wetter in den Schlossgarten. Hier setzte Luise das Gelernte mit den Teilnehmern in die Praxis um. Das Angebot kommt an: Alle Kurse waren ausgebucht. Im Herbst werden weitere Schnittkurse angeboten. Zum Thema Obst fand zum ersten Mal ein Kurs zur Umveredelung an Altbäumen mit Baumwart Klaus Huprich statt. Die Veredelung ist eine Möglichkeit der sortenreinen Vermehrung vor allem im Obstbau für den Erhalt der einzelnen Obstsorten, denn bei der Aussaat entstehen keine sortenechten Jungpflanzen. Eine Wiederholung des Kurses ist zur Saison 2024 geplant. Zudem befasste sich die Fritz-Strempfer-Bauernschule mit dem immer wichtigeren Thema Energie, genauer mit der Energieerzeugung im landwirtschaftlichen Betrieb durch Photovoltaik und Biogasanlagen. Ralf Stier von der Kirchberger Firma In-

genia vermittelte die Möglichkeiten von Agri-Photovoltaik - Energie- und landwirtschaftliche Erzeugung auf derselben Fläche. Am 24. und 25. Oktober veranstaltet die Bauernschule mit der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein eine Exkursion nach Nordrhein-Westfalen und Frankenheim. Auf dem Programm stehen die Betriebsbesichtigung des Neubaus auf dem Schwäbisch-Hällischen Zuchtbetrieb von Dr. Matthias Petig in Bega, ein Besuch des Bio-Saatgutvermehrers Jakobi in Borgentreich und die Besichtigung der Wurst- und Schinkenmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in Frankenheim. Infos und Anmeldung unter info@zvsh.de oder unter (07904) 97 97 63.
Andre Hutzenlaub/Schulleiter
www.fritz-strempfer-bauernschule.de

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Regional – höchstes Tierschutzniveau – in Bäuerlicher Hand!



Als der einst städtische Schlachthof Schwäbisch Hall im Jahre 2000 geschlossen werden sollte, wurde er von den Hohenloher Bauern erworben um ihn als wichtige Infrastruktureinrichtung für die heimische Land- und Ernährungswirtschaft zu sichern und zukunftsfähig neu aufzustellen. Es wurde eine Auffanggesellschaft „Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall“ als „kleine AG“ gegründet und 92 % der Anteile wurden von den Mitgliedsbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gezeichnet und 8% von Kommunen und Verbänden aus der Region.

Sanierung und Aufbau

Es folgten Jahre der Sanierung und Modernisierung aller Bereiche von der Tierannahme, den Stallungen, Betäubungs- und Schlachttechnik, Sortierung und Chargenbildung, Kühlbereiche, Zerlegung, Darm- und Blutgewinnung, Zerlegung und Verladung. Heute präsentiert sich der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall mit den höchstmöglichen Standards über alle alle Zertifizierungsbereiche hinweg von den EU-Zulassungen über QS-, IFS (International Food Standard) sowie sämtlichen Bio-Audits von EU-Bio bis De-

meter, Bioland, Ecoland, Biokreis und Naturland. Hinzu kamen Neubauten für Feinerlegung, Verarbeitung, Wurstherstellung und Dosenmanufaktur welche ebenso über sämtliche Audits- und Zulassungen verfügen.

Ganztier-Verwertung

So ist es möglich dass am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall alle Schlachttiere vor Ort vollständig verarbeitet und verwertet werden. Neben der Qualitätsfleischgewinnung werden sämtliche Abschnitte und Nebenprodukte zu hochwertigen Lebensmittel verarbeitet. Nichts geht verloren, alles wird in Wert gesetzt. Dies gebietet uns der Respekt vor dem Tier welches sein Leben lassen musste und die Ethik Albert Schweitzers: Ehrfurcht vor dem Leben.

Höchste Tierschutzstandards – Forschungspreis der Uni München 2023

Am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall werden höchste Tierschutzstandards gelebt. So wurde über Jahre hinweg die bestmögliche tierschutzgerechteste Betäubung für Schlachtschweine entwickelt und umgesetzt im Rahmen eines Forschungsvorhabens mit ab-

schließender Promotion welche 2023 zur Verleihung des Forschungspreises der Tierärztlichen Fakultät der Universität München für besonderen Tierschutz führte. CO₂-Schlachtung ist am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall schon immer verboten. Im Rinderbereich werden aktuell die Stallungen und Betäubungsanlagen ebenso auf die neuesten Erkenntnisse von Wissenschaft und Forschung weiterentwickelt unter fachlicher Begleitung des renommierten Instituts für Tierschutz BSI Schwarzenbek.

Unser Schlachthof Scout

Florian Petzl, Leiter
Qualitätssicherung
im Erzeugerschlachthof
Schwäbisch Hall



Für alle Fragen zum Tierwohl, Hygiene, Bio- und Qualitätsaudits sowie Rückverfolgbarkeit im Erzeugerschlachthof steht Ihnen unser Leiter der QS, Florian Petzel gerne zur Verfügung. Sie erreichen ihn unter Tel. 0791-93290-453

Neujahrsempfang in der Baden-Württembergischen Landesvertretung mit der BESH: Spezialitäten aus Hohenlohe in Brüssel



Rund 750 Gäste aus Politik Wirtschaft und Gesellschaft am Buffet der BESH mit Spezialitäten aus der Genießerregion Hohenlohe.

Als kulinarische Botschafterin des Landes hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) beim Neujahrsempfang in der baden-württembergischen Landesvertretung in Brüssel rund 750 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft bewirtet. Auf dem Speiseplan standen Spezialitäten, die die Genießerregion Hohenlohe weithin bekannt gemacht haben: Geschmorte Bäckle vom Hohenloher Bio-Schwein, Roulade vom Hohenloher Bio-Rind, Ragout vom Hohenloher Bio-Bruderkalb, Echt Hällische Schinken- und Wurstspezialitäten und vieles mehr.

Selbst für Maximilian Korschinsky, den erfahrenen Küchenchef und kulinarischen Botschafter der BESH, kein alltäglicher Auftrag. Unterstützt wurde er von fünf Mitgliedern seines Teams sowie 50 Auszubildenden der

Hotelfachschule Villingen-Schwenningen, die im Service mitarbeiteten. Der baden-württembergische Ministerpräsident Winfried Kretschmann und sein Kabinett – darunter Landwirtschaftsminister Peter Hauk, Gesundheitsminister Manne Lucha, Finanzminister Danyal Bayaz und Verkehrsminister Winfried Hermann – genossen die Hohenloher Spezialitäten offensichtlich, ebenso die baden-württembergische Landtagspräsidentin Muhterem Aras.

Eichelmastschinken vom Schwäbisch-Hällischen Schwein

Gästeführer Eberhard Mann im Trachtenjanker ließ frisch geschnittenen Eichelmastschinken vom Schwäbisch-Hällischen Weideschwein verkosten – ein besonderer Genuss. Für

kundige Auskunft in Fragen rund um die Hohenloher Bauern stand, ebenfalls in Tracht, Gästeführerin Ursula Dollinger bereit.

Mit Bio-Käsespezialitäten aus Heumilch (EU-geschützte traditionelle Spezialität) war die Dorfkäserei Geifertshofen beim Neujahrsempfang in der belgischen Hauptstadt vertreten. Ministerpräsident Kretschmann war vom hausgemachten Bio-Eis aus Geifertshofener Heumilch (g.t.S.) ange-tan. „Mensch, isch des ebbes guads“, sagte der Ministerpräsident der Vorständin der Dorfkäserei Geifertshofen, Nadine Bühler, zufolge. „Gebbe se mir noch an Bolle“, bat Kretschmann um Nachschlag.

Nach zwei Jahren Pandemie bedingter Pause war der Empfang ein rundum gelungener Abend, der bis weit in die Nacht ging. **BESH**

Trauerrede zur Beerdigung von Friedrich Hofmann Gründungsmitglied der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall am 15. Mai 2023 in Lendsiedel

Liebe Familie Hofmann
Verehrte Trauergemeinde
Liebe Bauern und Bäuerinnen,

wir trauern um Friedrich Hofmann, unseren lieben Fritz.

Fritz war Bauer mit Leib und Seele. Er hat den Hof von seinen Vorfahren übernommen und an seine Nachfahren weitergegeben. Dies in bester Bäuerlicher Tradition.

Als Ausdingbauer lebte er bis zum Tode auf seinem Bauernhof gemeinsam mit seiner geliebten Ehefrau und Bäuerin Helga Hofmann, welche ebenso von einem Bauernhof aus Tiefenbach stammt.

Für uns Alle war Fritz segensreich tätig und engagierte sich stets für die ländliche Gemeinschaft in bester bäuerlicher Tradition.

Seit 1984 bin ich mit Fritz bekannt, habe ihn kennengelernt, als es darum ging, die letzten überlebenden Schwäbisch-Hällischen Landschweine aufzustöbern und einzusammeln. Am 17. Januar 1986 war er als Gründungsmitglied dabei, als wir den Zuchtverband für die älteste Schweinerrasse Deutschlands, die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein, gegründet haben.

Ich erinnere mich noch genau, wie er damals zu mir gesagt hat:

Rudolf, Du must das machen. Du kannst das, Du weißt, wie man mit den Herren und Ämtern umgehen muss für die gute Sache. Ich fühlte mich aufgefordert und bestärkt, genau das zu tun, was wir über nun fast 40 Jahre gemeinsam bewirkt haben.

Im Juni 1988 war Fritz ebenso Gründungsmitglied bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Friedrich Hofmann (†), Gründungsmitglied der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

und begleitete auch diese segensreich und stets als guter Ratgeber über all die Jahre der Entwicklung als bäuerliche Selbsthilfeorganisation und über alle Stationen hinweg.

Bis 1997 war Fritz auch Mitglied des Aufsichtsrats und dieses Amt hat er an seinen Sohn Dieter Hofmann weitergegeben, welcher es bis dato als Aufsichtsratsvorsitzender bis heute führt.

Ja, Fritz war stets ein guter und weitsichtiger Ratgeber. Er hat uns stets Kraft und Mut vermittelt, dies in Besten Bäuerlicher Tradition.

Wir vermissen ihn sehr. Doch wir wissen Ihn nun im Reiche Gottes unseres allmächtigen Vaters und danken ihm von ganzem Herzen für sein irdisches Leben.

Unsere Gefühle sind auch mit seiner großen Familie. Wir bedanken uns, dass wir Fritz auf seinem letzten Wege begleiten dürfen.

Ihre Bauern und Bäuerinnen aus der Heimat Hohenlohe.

Rudolf Bühler

Betriebsgesuch

Ich befinde mich im Moment auf der Suche nach einer Hofstelle im Landkreis Schwäbisch Hall. Bis dahin suche ich einen Winterplatz von 11/2023 bis 03/2024 für meine kleine achtköpfige Rinderherde. Futter ist vorhanden. Demeterhof Anja Frey, Gehrhof 7, 74427 Fichtenberg, (0157) 54 97 31 45



Unsere Bauern im Portrait

www.besh.de/erzeuger/bauernportraits





BÄUERLICHE
 ERZEUGERGEMEINSCHAFT
 SCHWÄBISCH HALL