



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



**Bauerndemo am
08.01.2024**

7. HOHENLOHER BAUERNTAG AN LICHTMESS

Freitag, 2. Februar 2024 in den
Gemeindehallen Wolpertshausen



Unsere Bauern – Unser Land!

Frieden unter den Menschen – Frieden mit der Natur!

ZÜNFTIGE BLASMUSIK MIT DEN FRONROTEN MUSIKANTEN

11.30 h SAALÖFFNUNG - 12.30 h MITTAGESSEN
NACHMITTAGS KAFFEE & HEFEZOPF

13.30 h Eröffnung

13.45 h Andacht mit Pfarrer Dr. Albrecht

14.15 h Rudolf Bühler, Gründer & Vorsitzender BESH

15.00 h Sarah Wiener, MP EU Autorin & Fernsehköchin

15.45 h Prof. Dr. Hubert Weiger, Ehrenpräsident BUND

16.30 h Friedlinde Gurr-Hirsch, Staatssekretärin a. D.

ESSEN & TRINKEN FREI - SPENDE ERWÜNSCHT.
SCHLACHTPLATTE, BAUERNBROT,
VEG. MAULTASCHEN & FESTBIER.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

**Einladung zum
7. Hohenloher
Bauerntag
an Lichtmess**



**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



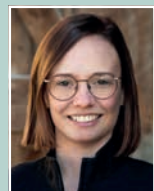
Vorstand BESH AG
Betriebsleiter
Erzeugerschlachthof
Schwäbisch Hall

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 80-51
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, Partner und Unterstützer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall!

Aktuell erleben wir die massivsten Bauernproteste seit Bestehen der Bundesrepublik Deutschland. Sie werden getragen von einer breiten Solidarität der Bevölkerung und richten sich gegen die Regierungspolitik der letzten zwei Jahre, welche die heimische Wirtschaft in eine tiefe Rezession geführt hat mit gesunkenem Realeinkommen bei zunehmend massiver Staatsverschuldung.

Vordergründig richten sich die Bauernproteste gegen die geplante Wegnahme von Steuererleichterungen beim Agrardiesel und Freistellung landwirtschaftlicher Traktoren von der Kfz-Steuer.

Doch die Proteste sind tiefergehend und verweisen auf die Existenzbedrohung der bäuerlichen Landwirtschaft. Leider haben dies unsere führenden Politiker noch immer nicht erkannt, wenn der Finanzminister beim Dreikönigstreffen in Stuttgart verlauten lässt, dass „die Landwirtschaft ein hochsubventionierter Wirtschaftsbereich“ sei.

Dabei erkennt die Politik nicht, dass unsere bäuerlichen Betriebe vielfältige gesellschaftliche und volkswirtschaftliche Leistungen erbringen, welche ihnen nicht über die Produktpreise und Marktleistungen vergütet werden. So die Erhaltung und Pflege der Kulturlandschaft, Flora und Fauna, Biodiversität und vielfältige soziale und Kulturleistungen im Ländlichen Raum.

Um dies nur ansatzweise auszugleichen werden dem landwirtschaftlichen Sektor Steuererleichterungen und Ausgleichszahlungen gewährt, welche diese Zusatzleistungen jedoch bei weitem nicht kompensieren können. Insoweit sind Kürzungen der falsche Weg und existenzbedrohend für die bäuerliche Landwirtschaft.

Wir laden Sie herzlichst ein zum 7. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess in die Festhallen nach Wolpertshausen, bei dem wir zu genau diesen Themen Stellung nehmen und entsprechend Gehör finden werden.



Kommen Sie recht zahlreich, für Speis und Trank ist bestens gesorgt,

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
Titelfoto: SWP/Chris Wille
Druck: Druckerei Flyeralarm
Auflage: 5.000 Stück
Erscheinungsdatum: Januar 2024

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

Regionales Kochfestival mit klimafreundlichem Erntedankmenü, Verleihung Rudolf Bühler: „Heute Abend dürfen Sie mit gutem



Die Hohenloher Bäuerin Luise Wirsching erbittet den himmlischen Segen; rechts Gastgeber Rudolf Bühler, links Maximilian Korschinsky, Chefkoch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Luise Wirsching, Agrarkulturpreisträgerin des Jahres 2019, erdet den Festabend auf ihre ganz besondere Art. „Bei uns zuhause fangen wir jede Mahlzeit mit einem Gebet an“, sagt die Bäuerin aus Spielbach, „wie ist das bei euch?“ Dann erbittet die 77-Jährige im Namen aller den himmlischen Segen für das Festmahl. Die Gäste im festlich geschmückten Historischen Zeughaus Schwäbisch Hall sind zunächst irritiert, fassen sich dann aber bereitwillig an den Händen und sprechen mit: „Fröhlich sei das Erntedankessen – guten Appetit!“ 25. Regionales Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – wenn das kein Grund zum Feiern ist! Rudolf Bühler, Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, begrüßt in der „guten Stube von Schwäbisch Hall“ zum kulinarischen Erntedank:

„Trotz schwieriger Wetterverhältnisse und kriegsbedingter Verwerfungen dürfen wir wieder für die Ernte von unseren Feldern und aus unseren Gärten danken, welche Gott der Herr uns geschenkt hat.“

Festmenü des Abends stammt von Chefkoch Maximilian Korschinsky

Das Vier-Gang-Festmenü steht ganz im Zeichen der klimaresilienten Land- und Ernährungswirtschaft. Fleischkonsum sei dem Vorwurf ausgesetzt, klimaschädlich zu sein, sagt Rudolf Bühler. „Heute Abend dürfen Sie bei uns mit gutem Gewissen Fleischgerichte genießen“, betont er. „Nachdem das Tierwohl in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist, wollen wir den nächsten Schritt gehen und die klimafreundliche Fleischerzeugung vorantreiben.“ Mit 49 Prozent

weniger CO₂-Emissionen bei der Erzeugung von Schwäbisch-Hällischem Bio-Schweinfleisch sei die bäuerliche Gemeinschaft hier sehr gut aufgestellt. Das mit dem EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ ausgezeichnete Fleisch steht im Mittelpunkt des Festmenüs: Dreierlei vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Schwein mit Süßkartoffeln aus Neuenstein, Kürbisgratin und Wachbacher Linsen. Dafür zeichnet – in diesem Jahr bereits zum sechsten Mal – Slow Food Chef-Alliance-Koch Maximilian Korschinsky mit dem Kulinarik-Team der Mohrenköpfe Gastronomie und des Bio-Hotels Schloss Kirchberg/Jagst verantwortlich. Auch ein Gang mit Hohenloher Reh aus waidgerechter Jagd sowie eine feine Vorspeise mit Geifertshofener Bio-Hirtenkäse stehen auf der Speisekarte. Begleiter sind herbstliches

des Agrarkulturpreises Hohenlohe und wertigem Kulturprogramm Gewissen Fleischgerichte genießen“

Gemüse wie Rote Bete, Wirsing und Kürbis sowie Hülsenfrüchte wie Kichererbsen und Linsen, alles natürlich aus Hohenlohe. Edle Bio-Tropfen vom Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen runden die Speisefolge ab.

Zum Höhepunkt des Abends wird die Verleihung des Agrarkulturpreises an Metzgermeister Dieter Mayer. In der Laudatio würdigt Rudolf Bühler den 75-Jährigen als „Metzger mit Leib und Seele“ und als „Glückstreffer“ für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. „Seine große Erfahrung und sein Wissen hat uns geholfen, neben dem Hällischen Fleisch auch eine weithin bekannte Hällische Wurstproduktion aufzubauen.“ Der Geehrte bedankt sich bescheiden: „Mein Bestreben war immer, die Hohenloher Wurstkultur zu pflegen und zu erhalten.“ An seine Nachfolger appelliert er: „Macht so weiter mit den alten Rezepturen, dann sind wir mit niemandem vergleichbar.“

Musikalisch begleiten das Trio Reutter und Sopranistin Irina Sivak den Abend. Die Landjugend Schwäbisch Hall bietet traditionellen Volkstanz dar und hat mit dem „Gailenkirchener Gäbeleshupfer“ und dem „Sprötzer Achter“ extra fürs Kochfestival neue Nummern einstudiert, die mit viel Applaus honoriert werden. „Wir haben die letzten drei Tage jeden Abend geübt“, verrät Chef Christian Leu später im Foyer. Hier flanieren die Gäste zwischen den Darbietungen und lassen sich Espresso von Kaffee Hagen, Mohrenköpfe an der Bierbar, Bernulfs Holunderzauber, Destillate von der Brennerei Mozer sowie Bio-Heumilchkäse der Dorfkäserei Geifertshofen schmecken. *Tanja Kurz*



Bäuerliches Brauchtum: Die Schwäbisch Haller Landjugend zeigt ihren traditionellen Bändertanz.



Hohenloher Kichererbsen, Rote Bete, Geifertshofener Bio-Hirtenkäse.



Hohenloher Reh, Rahmwirsing, Würfelpotatoes, rote Zwiebeln.



Dreierlei vom Schwäbisch-Hällischen, Süßkartoffeln, Kürbisgratin, Linsen.



Hohenloher Birnenküchle, Bio-Heumilch, Quitten.

Eine thailändische Prinzessin, der schwedische König und eine deutsche Agrarkulturpreis 2023: Bei Dieter Mayer dreht



Agrarkulturpreis Hohenlohe 2023 für sein Lebenswerk: Metzgermeister Dieter Mayer mit Lebensgefährtin Ilona Klein und Rudolf Bühler.

Hans-Dieter Mayer ist ein fröhlicher, ausgeglichener Mensch. Der Träger des Agrarkulturpreises Hohenlohe hatte das Glück, sein Leben lang ein Handwerk ausüben zu dürfen, das er liebt.

Metzger als Traumberuf? In einer Zeit industrieller Massenschlachtungen und Skandale bei großen Fleischerzeugern scheint das kaum vorstellbar. Für Mayer, heute 75 Jahre alt, war es jedoch stets eine heile Welt. Und er sorgt dafür, dass sie es in seinem Wirkungsbereich auch bleiben kann.

Schon der ganz junge Dieter war bei den Schlachttagen auf dem Hof seiner Großeltern in Eltershofen ganz vorne dabei. An seinem künftigen Berufsweg zweifelte er nie. Vier Metzgereien habe es in der Gelbinger Gasse in Hall gegeben, als er dort beim „Carle“ seine Lehre machte und als Jahrgangsbester abschloss, erzählt er. Die traditionel-

len Prinzipien bei der Herstellung von Wurstwaren, die in der Massenproduktion längst keinen Platz mehr finden, sind ihm bis heute heilig. Mayers Lieblingsspruch heißt: „Ein frisches Fleisch isch's beschte G'würz.“

Das sogenannte Warmwurstenfunktioniert nur bei der ländlichen Hauschlachtung. Dabei wird das Schwein nach dem Schlachten sofort zerlegt, die Teile werden noch warm durch den Wolf gedreht oder am Stück eingesalzen. „Jede Minute ist kostbar“, betont Mayer. Nur so bleibe der Geschmack im Fleisch und der natürliche Phosphatgehalt könne für die Weiterverarbeitung genutzt werden. Industrielles Phosphat zur Konservierung kommt ihm nicht in die Wurst. Die wird bei ihm auf besonders aromatische Weise haltbar: „Ich habe die Gewürze immer so zusammengestellt, dass genügend natürliche Antioxi-

dantien und natürliches Nitrat drin sind.“ Petersilie, Borretsch, Nelken und Piment gehören zu diesen Zaubermitteln.

Fertige Gewürzmischungen? Aus seiner Sicht ein Unding. Von einem früheren Lehrmeister habe er gelernt: „Wenn du Erfolg haben willst, mach' etwas, das die anderen nicht machen.“ Durch seine Landmetzgereien bei Ludwigsburg und später in Boxberg sprach sich seine Kunstfertigkeit herum – bei der begeisterten Kundschaft wie in Fachkreisen. So beriet er in den 1990er Jahren Albert Fischer, Professor für Fleischtechnologie an der Uni Hohenheim. In dieser Zeit begleitete er einmal die uneitle und gebildete Maha Chakri Sirindhorn, Schwester des exzentrischen thailändischen Königs Rama X., auf einer Reise durch Deutschland. „Der Professor hat mich angerufen und gesagt: Dieter, du

Schlagerikone gehören zu den Fans seiner traditionellen Wurstspezialitäten sich alles um die Wurst

musst die Prinzessin betreuen, die will unsere Wurstkultur kennenlernen“, berichtet Mayer. In seinem Betrieb habe Sirindhorn besorgniserregende Mengen frisches Brät direkt aus dem Kutter genascht, erinnert er sich schmunzelnd. Zum Dank lud ihn die Hoheit in ihre Heimat ein.

Im Auftrag des schwedischen Königs kreierte der schwäbische Meister Presskopf, Schwarzwurst und mehr für ein riesiges Buffet, zu dem Carl Gustaf jährlich Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft einlädt. „Er wollte rustikale, deutsche Wurstqualität“, sagt Mayer, der noch mehr Prominenz zu seinen Fans zählt: Im „Sonnenhof“ von Schlagerkönigin Andrea Berg richtet er zusammen mit dem Chefkoch zweimal jährlich eine kulinarische Woche mit Hällischen Fleischspezialitäten aus. „Die Andrea kocht auch mit“, verrät er.

2006 machte BESH-Vorstand Rudolf Bühler den Metzger mit den goldenen Händen zum Leiter der Produktion im Haller Erzeugerschlachthof. Für Mayer der reinste Wursthimmel. Schlachtung und Herstellung an einem Ort, also ideal fürs Warmwurst, dazu Bio-Fleisch von artgerecht gehaltenen Tieren: „Wer hat sowas heute denn noch?“ Obendrein kann er in der Vielzahl von Gewürzen aus der Bühler'schen Manufaktur schwelgen, die er bei Reisen nach Indien, Sansibar und Serbien teils sogar höchstpersönlich ausgesucht hat.

Auch mit 75 Jahren geht es ihm noch um die Wurst. „Ich bin ein Kämpfer“, sagt Mayer über die BESH. „Wenn wir unsere Linie beibehalten, werden wir niemals mit anderen vergleichbar sein.“

Beatrice Schnelle



Dieter Mayer in dem Buch „Die Tradition der Hohenloher Hausmetzger“.



Zahlreiche Preise und Medaillen für die Wurst von Metzgermeister Dieter Mayer.



Im Jahr 2013 präsentiert der Metzgermeister Prinz Charles die gute Hohenloher Wurst.



Hohenloher Bauerntag an Lichtmess: Bauern und Bürger treffen sich alljährlich in Wolpertshausen zu Speis und Trank, Musik und vor allem engagierten Reden.

Einladung zum 7. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess am 2. Februar 2024 in den Festhallen zu Wolpertshausen

Verehrte Bauern und Bäuerinnen,
Kunden und Partner der Bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch
Hall, liebe Mitbürger!

Wir laden erneut ein zum wichtigsten
Festtag im bäuerlichen Jahreslauf: zu
Lichtmess. Das zurückliegende Wirt-
schaftsjahr ist abgeschlossen, wir
schauen auf ein neues Jahr mit Sor-
gen und Hoffnung zugleich.

Mit großen Sorgen um die Kriegstrei-
berei, einhergehend mit tiefgehender
Wirtschaftskrise, mit Hoffnung für
Frieden unter den Menschen und Frie-
den mit der Natur, welches das Motto

des diesjährigen Hohenloher Bauern-
tags an Lichtmess ist.

Nach dem gemeinsamen Mittagessen
beginnen wir mit einer ökumenischen
Andacht für den Frieden mit Pfarrer
Dr. Albrecht von der Kirchengemeinde
Oberaspach. Danach folgen die Licht-
mess-Ansprachen unter anderem von
Professor Dr. Hubert Weiger, welcher
weithin bekannt ist für seine Reden
im Klartext und stets für eine bäuer-
lich geprägte Landwirtschaft einsteht.
Sarah Wiener vom Europäischen
Parlament in Brüssel und Friedlinde
Gurr-Hirsch als Vorsitzende des Re-
gionalverbands Heilbronn-Franken

werden zu den aktuellen Themen Stel-
lung beziehen.

Umrahmt mit zünftiger Blasmusik des
Musikvereins Fronrot gibt es Speis
und Trank für umme, für Ihren Obolus
sind Spendenkässe aufgestellt.

Kommen Sie wieder recht zahlreich
– gerne auch in Tracht – um die ge-
sellschaftliche Bedeutung unserer
Bauernschaft in der Öffentlichkeit
aufzuzeigen!

R. Böhler

Rudolf Böhler
Gründer & Vorsitzender

Tradition wird fortgeführt

Aus „Imbiss Merz“ wird „Hällischer Imbiss“



Im Herzen von Schwäbisch Hall
befindet sich seit mehr als 30 Jah-
ren auf dem historischen Haalplatz
nahe der Salzquelle eine Institution
für kulinarische Leckerbissen: der
Imbiss Merz. Nun übergibt die Seni-
or-Chefin Frau Merz im Alter von 75
Jahren ab 1. Februar 2024 den kul-
tigen Imbissstand an die Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch
Hall, welche hier die Echt Hällischen
Bratwürste und weitere Schmankerln
dem Haller Publikum sowie den viel-
zähligen Besuchern und Touristen
der historischen Freien Reichstadt
kredenzen wird!

Ausschreibung der Bio-Musterregion Hohenlohe

Neue Runde für Hohenloher Bio-Sterne

Das erfolgreiche Projekt Hohenlo-
her Bio-Sterne geht in die fünfte
Runde. Im vergangenen Jahr haben drei
neue Bio-Betriebe und -Unternehmen
aus der Region die begehrte Auszeich-
nung der Bio-Musterregion Hohenlohe
erhalten. Die Preisverleihung erfolgte
beim Backofenfest im Hohenloher Frei-
landmuseum in Schwäbisch Hall-Wa-
ckershofen. Zudem fand hier erstmals
der Hohenloher Bio-Sterne Markt statt.
Die Anforderungen an Bio-Sterne-Pro-

dukte sind hoch: Neben der Bio-Zertifi-
zierung, der Regionalität des Unterneh-
mens und der wichtigsten Rohwaren
müssen die Bewerber auch einen po-
sitiven Beitrag zum Umwelt- und Ge-
wässerschutz nachweisen. Mindestens
drei der freien Kriterien müssen zudem
erfüllt sein: Müll vermeidende Verpa-
ckung, Beitrag zum Erhalt der heimi-
schen Biodiversität und Landschaft,
fairer Erzeugerpreis und faire Unterneh-
menskultur, Beitrag zum Erhalt und der

Förderung will das Land den Ökoland-
bau weiter stärken. Stiftungs-Vorsitzen-
der Rudolf Bühler hebt hervor: „Mehr
und mehr Menschen wollen wissen, wie
und wo ihre Lebensmittel produziert
werden. Die Hohenloher-Bio-Sterne
bieten hier zuverlässige Orientierung.
Wer die wertigen ökologisch und regi-
onal erzeugten Lebensmittel kauft, trägt
zu einem nachhaltigeren Konsum bei
und gestaltet zugleich die Region mit.“

Förderung des traditionellen
Handwerks.

Hohenlohe ist eine von
14 Bio-Musterregionen in
Baden-Württemberg, Trä-
gerin ist die Stiftung Haus
der Bauern, Schloss Kirch-
berg, in dem sich auch das
Koordinationsbüro von
Regionalmanagerin Anna
Schwarz befindet. Mit der



Erster Hohenloher Bio-Sterne Markt im September 2023
beim Backofenfest im Freilandmuseum Wackershofen.

Neue Ausschreibung für Hohenloher Bio-Sterne

Bis zum 17. März können sich
Betriebe mit bio-regionalen Pro-
dukten und Produktlinien aus
Hohenlohe bewerben. Die Preis-
verleihung findet am 12. Mai
beim Käse- und Genussmarkt im
Freilandmuseum Wackershofen
statt. Weitere Infos hier:

<https://t1p.de/biomr2024>

VI. Öko-Marketingtage der Akademie Schloss Kirchberg: Bio-Szene diskutiert Öko for Future: Ökologie plus Klimaresilienz!



Diskussionsrunde bei den VI. Öko-Marketingtagen auf Schloss Kirchberg mit (von links) Dr. Robert Poschacher, Leonard Wilhelm, Seraphine Wilhelm, Marcus Wewer, Dr. Julia Adou und Rüdiger Kasch.

Eine positive Stimmung haben rund 200 Entscheiderinnen und Entscheider der Bio-Branche sowie viele weitere online von den VI. Öko-Marketingtagen auf Schloss Kirchberg mitgenommen: Zusammen schaffen es Produzenten, Verarbeiter, Fachhandel und Lebensmitteleinzelhandel, Bio als wichtiges Zukunftsziel für die gesamte Gesellschaft zu positionieren und die Relevanz für Verbraucherinnen und Verbraucher hervorzuheben. Die Politik plant, dieses gemeinsame Vorhaben mit einer umfangreichen Strategie zu unterstützen.

An drei Tagen war Schloss Kirchberg das Zentrum der deutschen Bio-Szene: Beim führenden Branchentreff gaben sich alle einflussreichen Akteure der Branche die Ehre – die Veranstaltung war ausgebucht. Das Thema „Zeitenwende in der Bio-Branche: neue Märkte, neue Strategien“ hat

die Insider nach Kirchberg geführt. Im Mittelpunkt stand die Frage, wie man die Bedeutung von Bio stärken und der Verbraucherschaft vermitteln kann. Der Umsatz von Bio-Lebensmitteln ist im vergangenen Jahr um 3,8 Prozent zurückgegangen. Gefragt waren verstärkt Eigenmarken der Discounter und weniger Markenprodukten aus dem Fachhandel.

Kundschaft setzt auf Preis und Nachhaltigkeit der Produkte

Dazu kommen eine gewisse Abstumpfung und Desinteresse, zeigte Hanna Kehl von der GfK-Marktforschung: Bio sei nicht mehr so wichtig, vor allem der Preis und die Nachhaltigkeit der Produkte spiele eine große Rolle. Rudolf Bühler, Gründer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, brachte es auf den Punkt:

„Es herrscht eine gewisse Ratlosigkeit in der Branche, und es braucht neue Allianzen der Akteure in der Branche.“ Er forderte die Weiterentwicklung zu Öko-Plus mit einer Ausrichtung auf eine klimaresiliente, ökologische Land- und Ernährungswirtschaft und gab in Anlehnung an die Friday for Future-Bewegung das Motto „Öko for Future“ aus.

Alle Akteure – Erzeuger-Verbände wie Demeter, Bioland, Biokreis, Naturland und Ecoland sowie der Fach- und Lebensmitteleinzelhandel, darunter Aldi, Lidl und Edeka – waren sich einig: Ökologisch produzierte Lebensmittel sind gesund, schützen das Klima und fördern die Artenvielfalt. Über den Weg zu mehr Bio gab es unterschiedliche Ansätze. Während der Kongress in der Vergangenheit eher ein Treffpunkt der Bio-Verfechter war, die unter sich um bessere Konzepte und eine

über zukunftsfähige Ernährung

zielführende Kommunikation rangen, setzt nun ein Umdenken in der Branche ein: Die Entscheiderinnen und Entscheider müssen negativen wirtschaftlichen Entwicklungen ins Auge schauen und weitere Marktteilnehmer auf Augenhöhe akzeptieren.

Dr. Julia Abou, Director Sustainability Aldi Süd, stellte ihre Strategie vor: Das Unternehmen strebe eine „Demokratisierung von Bio-Produkten“ an und wolle die Wertschöpfungsketten von den Erzeugern über die Verarbeiter bis hin zum Handel verbessern, unabhängig von den Vertriebswegen. Damit das gelinge, müsse den Kundinnen und Kunden das Thema leicht verständlich nahegebracht werden. Die Nachhaltigkeitsmanagerin ist sich sicher: „Für die umfangreiche Verbreitung von Bio-Produkten benötigt man

Akteure wie uns.“ Aldi Süd stehe für das 30 Prozent-Bio-Ziel der Bundesregierung, wolle es mit den anderen Marktteilnehmern erreichen und arbeite dafür mit Partnern aus der Branche zusammen, die sich auskennen. Zwischen den Vorträgen und Diskussionen kamen die Teilnehmenden ins Gespräch, selbst Wettbewerber kamen sich näher. In Fachforen und Workshops konnten sie neue Ansätze kennenlernen und weiterentwickeln sowie ihr Netzwerk vergrößern.

Die Branche ist sich einig, ohne die Unterstützung der Politik wachse der Bio-Anteil nicht in kurzer Zeit. Silvia Bender, Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, gab erste Einblicke in die Bio- und Ernährungsstrategie des Bundes – den kompletten Plan präsentierte Bundesminister Cem Özdemir nach der Veranstaltung am



Staatssekretärin Silvia Bender vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft bei ihrer Key-Note.

Donnerstag, 16. November. Um das Ziel 30 Prozent Bio bis 2030 zu erreichen, will das Ministerium vor allem die Forschung fördern, die Beratung und die Umstellung der Betriebe unterstützen und die regionalen Wertschöpfungsketten stärken. „Ohne die Gemüseverarbeitung, die Mühle und den Metzger funktioniert unsere Strategie nicht“, betonte Silvia Bender.

Fokus des Ministeriums auf Betriebskantinen und Mensen

Vor allem die nachhaltige Verpflegung in Betriebskantinen und Mensen soll unterstützt werden. „Die Bundesregierung will die Zeitenwende zu einem resilienten Ernährungssystem mitgestalten“, stellte Silvia Bender klar. „Dabei wollen wir Ihr Partner sein, denn Sie sind die Pioniere und Vordenker der Branche.“

Zudem bot die Akademie einen Exkurs zur Zukunft der Fleischerzeugung an: In vielen Bereichen könne Kohlendioxid eingespart und so das Klima entlastet werden. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erzeuge durch entsprechende Maßnahmen bereits heute 49 Prozent weniger CO₂ als vergleichbare Schlachthöfe, berichtete Rudolf Bühler über eine Studie. Derzeit gebe es ein Forschungsprojekt, um das Einsparpotenzial weiter zu untersuchen. Die Teilnehmenden zogen ein positives Fazit der Öko-Marketingtage: Es sei ein Aufbruch spürbar gewesen, gemeinsam wolle man das Thema Bio weiter vorantreiben.

Zum Abschluss wurde einstimmig die „Kirchberger Erklärung“ verabschiedet zur Sicherung einer gentechnikfreien Land- und Ernährungswirtschaft. Akademie Schloss Kirchberg

Europäische Allianz für Regenerative Landwirtschaft (EARA) gegründet Pioniere der Bewegung prägen die Grundsätze

Europas Bäuerinnen und Bauern stehen durch den Klimawandel, bürokratische Belastungen, Arbeitskräftemangel und wachsende Markt- und Machtasymmetrien in der Agrar- und Ernährungswirtschaft unter Druck. Die aktuelle politische Ausrichtung verhindert eine sozio-ökologische Trendwende, da konkurrierende politische Narrative zu einem Stillstand in der Agrarpolitik führen. Ein kurzsichtiger Politikansatz behindert die regenerative Transformation und entmutigt Landwirte, die in einem volatilen Marktumfeld um Planungssicherheit kämpfen. Vor diesem Hintergrund trafen sich 50 Landwirte aus über 20 europäischen Ländern zur Gründung der Europäischen Allianz für Regenerative Landwirtschaft (EARA) auf Schloss Kirchberg.

Die EARA übernimmt die Koordination und politische Interessenvertretung der Bewegung für regenerative Landwirtschaft auf europäischer Ebene. Sie strebt danach, die Transformation unseres Agrar- und Ernährungssystems zu fördern. Dies soll durch eine verantwortungsbewusste ökologische, wirtschaftliche und soziale Regeneration erreicht werden, die mit der Gesundheit lebendiger Böden beginnt. Es ist dringender denn je, auf die Regeneration unserer Ökosysteme hinzuwirken. Das schließt die Erzielung nährstoffreicher und hoher Erträge durch eine Landwirtschaft ein, die die biologische Vielfalt und ökologische Funktionen berücksichtigt. Ziel der Allianz ist es, die politische und wirtschaftliche Entscheidungsfindung in den EU-Mitgliedsstaaten und -Institutionen zu steuern und zu verhindern, dass die industrielle Land- und



November 2023: 50 Landwirte aus über 20 europäischen Ländern gründen die Europäische Allianz für Regenerative Landwirtschaft (EARA) auf Schloss Kirchberg.

Ernährungswirtschaft den Diskurs über die Definition einer regenerativen Landwirtschaft dominiert. Es liegt auf der Hand, dass die Grundsätze von den Pionieren der regenerativen Landwirtschaft geprägt werden müssen. Aus diesem Grund formuliert die EARA vier Grundprinzipien für die Entwicklung einer regenerativen Landwirtschaft:

1. Regeneration ist ein ergebnisorientierter Prozess in Bezug auf soziale, ökologische und wirtschaftliche Gesundheit
2. Regeneration ist kontextspezifisch
3. Regeneration ist ein lebensverbessernder Prozess und kein Dauerzustand, der sich im jeweiligen Kontext weiterentwickelt
4. Regeneration ist systemisch

Wie geht es weiter? Um die Stimmen von Pionieren und Praktikern der regenerativen Landwirtschaft in den

Mittelpunkt des politischen Diskurses über die Umgestaltung der Land- und Ernährungswirtschaft zu stellen, hat EARA ein Whitepaper für ein regeneratives Agrar- und Lebensmittelökosystem in Europa geschrieben, das auf der Klimakonferenz der Vereinten Nationen in Dubai (COP28) vorgestellt wurde.

Außerdem wird EARA einen auf die Bedürfnisse der bäuerlichen Landwirtschaft und dem Aufbau der Bodengesundheit ausgerichteten Vorschlag für die GAP nach 2027 entwickeln. Die Allianz setzt sich für eine GAP ein, die Fairness, Planungssicherheit, Entbürokratisierung und eine leistungsbezogene Vergütung für Landwirte bietet und gleichzeitig die Resilienz und Innovation der landwirtschaftlichen Produktion durch sozial-ökologische Regeneration fördert. *Josefine Herz*
www.eara.farm

Jahresprogramm der Akademie Schloss Kirchberg Bewährte Angebote und neue Formate



Es geht um die Zukunft der regenerativen Landwirtschaft: Teilnehmende der 2. Climate Farming Conference auf Exkursion in Hohenlohe.

Die Akademie Schloss Kirchberg bietet 2024 wieder ein abwechslungsreiches Programm zu Themen der ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft und darüber hinaus. Rund 40 Veranstaltungen sind geplant – darunter bewährte Angebote sowie neue Formate.

So ist die Akademie Projektpartnerin für Wissenstransfer und Informationsaustausch beim EIP-AGRI Projekt „Climate Fair Pork“ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Hierzu fand im November 2023 ein Schweinefachtag zu „Emissionsminderungspotential in der Schweinehaltung“ auf Schloss Kirchberg statt. Weitere Fachtage sowie Kongresse zu Schwerpunkten des Projekts werden in diesem Jahr stattfinden.

Etablierte Highlights im Programm der Akademie Schloss Kirchberg sind alljährlich die Öko-Marketingtage,

das internationale World Organic Forum sowie die Sommerschule Future of Food. Im November 2023 war die Akademie Gastgeberin für 50 der fortschrittlichsten Landwirte der regenerativen Landwirtschaft aus mehr als 20 Ländern in ganz Europa. Über zwei Tage bereiteten sie die Gründung der European Alliance for Regenerative Agriculture (EARA) vor. Aufbauend auf den international ausgerichteten Climate Farming Conferences auf Schloss Kirchberg als weltweit erste Formate zu diesem Thema mit dem Fokus auf die Stimme der Bäuerinnen und Bauern in den vorangegangenen Jahren sowie der Seminarreihe mit PraktikerInnen zum Thema Boden werden Veranstaltungen zu Klimaresilienter Land- und Ernährungswirtschaft auch 2024 fortgeführt.

Das Programm der Akademie Schloss Kirchberg bietet weiter eine Vielzahl

von Kursen und Veranstaltungen. Biodiversität, Bauernhofpädagogik, Bio-Schulungen für den Handel, Bio-Kontrolle in Kooperation mit dem Bio-Kontrollinstitut, Biogas – hier ist für alle an Landwirtschaft und Nachhaltigkeit Interessierte das Passende dabei. Kulturinteressierte schätzen die Konzerte des seit gut 20 Jahren etablierten Internationalen Kammermusik-Meisterkurses.

Hier das Jahresprogramm sowie weitere Informationen zu den Veranstaltungen: www.akademie-schloss-kirchberg.de



Klimafreundliche Erzeugung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweine Bäuerliche Erzeugergemeinschaft erhält Zuschlag



Schwäbisch-Hällische Schweine werden artgerecht gehalten. Daher verursacht die Erzeugung des Qualitätsschweinefleisches bis zu 49 Prozent weniger CO₂-Emissionen.

Menschen, die Fleisch für klimaschädlich halten, verzichten oft auf dessen Konsum. Doch Futter und Tiere können so erzeugt werden, dass sie die Klimabilanz nicht übermäßig strapazieren. Ausschlaggebend ist hier die Produktion unter Beachtung höchster Standards, für die die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall seit Jahren steht. „Es soll auch in Zukunft möglich sein, guten Gewissens 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.“

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat auf diesem Gebiet eine Führungsrolle inne: Seit ihrer Gründung 1988 werden die Tiere

artgerecht gehalten – schon lange bevor dies in der breiten Bevölkerung ein Thema war. In einem vorangegangenen Forschungsprojekt stellten die Universität für Bodenkultur Wien und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau fest,



dass – verglichen mit konventioneller Erzeugung – bei der Produktion von Schwäbisch-Hällischem Bio-Fleisch 49 Prozent weniger CO₂-Emissionen und beim Qualitätsfleisch 31 Prozent weniger CO₂-Emissionen verursacht werden. Um das zu erreichen, erhalten

die Tiere gentechnikfreies Futter, Erbsen, Bohnen und Soja aus der Region und aus der Donauregion. Die Fütterung von Tropensoja ist verboten. Die Schweine werden artgerecht gehalten (Stufe 4 und 5), auf kurzen Wegen in den Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall transportiert und dort CO₂-frei geschlachtet. Vor allem die ganzheitliche Verwertung der Tiere steht im Fokus. Künftig sollen daher die Schlachtnebenprodukte einer dafür zugelassenen Biogasanlage zugeführt und stofflich verwertet, statt wie üblich verbrannt werden. Nun hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) den Zuschlag für ein zukunftsweisendes Forschungsprojekt der Europäische Innovationspartnerschaft – kurz EIP-Agri – erhalten, das den Prozess der Fleischherzeugung vom Acker bis zum Teller noch klimafreundlicher

fleisch (EU-geschützte geografische Angabe) für zukunftsweisendes Forschungsprojekt

gestalten soll. Das Projekt unterteilt sich in drei Schwerpunkte: Forschung, Wissenstransfer und Datenerfassung/Zertifizierung. Zur Umsetzung des Projekts 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).

Am Ende steht eine Zertifizierung des klimaresilient erzeugten Fleisches

Ein zentraler Punkt des Forschungsprojektes ist der Wissenstransfer. Im November 2023 fand der erste von drei Workshops zum Thema klimafreundliche Schweinefleischherzeugung statt. Hier lag der Fokus auf der Weiterbildung von Landwirten, Beratern, Metzgern, Vermarktern und Co. um die Frage zu beantworten, wie die Produktion von Schweinefleisch gestaltet werden kann, um Tierwohl und eine klimafreundliche Erzeugung zu realisieren. Viele namenhafte Referenten stellten auf Schloss Kirchberg den aktuellen Stand der Forschung und Beispiele aus der Praxis vor. Ein weiterer Kernpunkt stellt ein Versuch dar, in dem die Verwertung von raufaserreichen Rationen analysiert werden soll. Ziel ist es, Rückschlüsse auf das Potential der Hällischen Rasse zur Verwertung von alternativen Futtermitteln zu erhalten.



Erster von drei Workshops zum Thema klimafreundliche Schweinefleischherzeugung auf Schloss Kirchberg.

Am Ende des Forschungsprojekts steht eine Zertifizierung des klimaresilient erzeugten Fleisches. Zukünftig tragen die Produkte des Schwäbisch-Hällischen Landschweins beziehungsweise des Qualitätsfleischprogramms als „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) auch das Logo „Climate Fair“. Um dieses ambitionierte Ziel zu erreichen, arbeitet das Bio-Kontrollinstitut im Schloss Kirchberg/Jagst seit Mitte 2023 an der Ausarbeitung eines Kriterienkatalogs und der Zertifizierung von Klimaleistungen. „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 dürfen nicht dem Trend zur industriellen Produktion hinterherlaufen, sondern müssen die Qualitätsführerschaft halten.“ 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. Dr. Ramona Weishaar



Programm der Fritz-Strempfer-Bauernschule

Seminar zum Thema Hofübergabe



Blick in den neu gebauten Bio-Sauenstall auf dem Betrieb Petig in Bega (Nordrhein-Westfalen). Seit mehreren Generationen werden hier Schwäbisch-Hällische gezüchtet.

Die Fritz-Strempfer Bauernschule bietet ein umfangreiches Bildungsangebot für bio-dynamisch und bio-organisch wirtschaftende Landwirte und Landwirtinnen sowie für Interessierte aus der Region an. Sie befasst sich mit praktischem Wissen, landwirtschaftlichen sowie sozial- und gesellschaftspolitischen Themen rund um die Landwirtschaft. Nach den beliebten Obstbaumschnitkursen im Frühjahr 2023 mit Luise Wirsching begann das Sommerprogramm mit einer Ausfahrt zu den Öko-Feldtagen nach Ditzingen. Erstmals fanden die Ökofeldtage in Baden-Württemberg auf dem Biolandhof Grieshaber & Schmid statt. Die nächsten Ökofeldtage werden 2025 auf dem Biolandbetrieb Wassergut Canitz in Sachsen abgehalten. Die Fritz-Strempfer-Bauernschule wird dann eine Ausfahrt anbieten.

In Hohenlohe fand im Juni 2023 ein Feldabend auf zwei Biobetrieben in Neuenstein statt. Interessant waren die vielseitig angebauten Gemüsesorten und die Auswirkungen der schwierigen Wetterbedingungen. Zwei größere Lehrfahrten hatten die Schinkenmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in Frankenheim und den Bio-Schweinehalter Petig in Bega sowie den Bio-Saatgutvermehrter Jacobi mit eigener Hofkäserei und Hofladen in Borgenteich zum Ziel. Matthias Petig gab den Besuchern Einblicke in seinen neu gebauten Bio-Sauenstall. Seit mehreren Generationen werden hier leidenschaftlich Schwäbisch-Hällische Schweine gezüchtet. Um den Anbau von Nischenkulturen wie zum Beispiel Senf in der Region voranzubringen, organisierte die Fritz-Strempfer-Bauernschule zu-

sammen mit Bioland die Veranstaltung „Wertschöpfungskette Bio-Senf – Ölfrucht mit Potential“, die auf großes Interesse stieß. Als Abschluss fand eine Besichtigung der Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs & Spices statt. Den Herbst leitete eine neue Veranstaltungsreihe mit Luise Wirsching ein: Wie lege ich einen Gemüsegarten an? Im Frühjahr 2024 wird ein weiterer Termin stattfinden. Am 3. Februar wird ein Seminar zum Thema Hofübergabe angeboten. Es richtet sich an bäuerliche und kleinere landwirtschaftliche Betriebe. Referenten wie ein Steuerberater und eine Rechtsanwältin werden Einblicke in eine reibungslose Hofübergabe geben. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, daher bei Interesse bitte umgehend anmelden. *Andre Hutzenlaub*
Weitere Infos zum Programm: www.fritz-strempfer-bauernschule.de

Richtlinien in verschiedenen Punkten geändert und erweitert

Ecoland macht Biodiversität sichtbar

Die Ecoland-Richtlinien wurden Anfang 2024 in verschiedenen Punkten geändert und erweitert. Der Aspekt der betrieblichen Biodiversität bekommt einen hohen Stellenwert. Ecoland-Landwirte leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt. Dafür sind verschiedene Maßnahmen nötig. Ökobetriebe leisten zum Beispiel durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, durch vielfältige Fruchtfolgen oder durch die Pflege naturnaher Flächen einen enormen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt. Um die Leistungen für den Erhalt und die Förderung der Biodiversität sicht- und messbar zu machen, gibt es nun den Maßnahmenkatalog zur betrieblichen Biodiversität, der zusätzlich zu den Ecoland-Richtlinien gültig ist. Der Maßnahmenkatalog gliedert sich in die Betriebsbereiche Ackerland, Grünland, Strukturelemente sowie Hofstelle und Betriebsgelände, wobei für jeden Bereich entsprechende Biodiversität fördernde Maßnahmen aufgezeigt werden. Bei Ackerland und Grünland sind das zum Beispiel ein Striegel- oder Hackverzicht auf bestimmten Flächen, die Schlaggröße der Flächen oder die schonende Mahd. Strukturelemente beinhalten Maßnahmen wie Hecken, Streuobst oder Totholzhaufen. Im Bereich Hofstelle und Betriebsgelände gehört dazu unter anderem die Haltung gefährdeter Nutztierassen wie das Schwäbisch-Hällische Schwein oder das Limpurger Rind, da diese zur genetischen Vielfalt beitragen. Auch für Verarbeitungsbetriebe besteht eine Möglichkeit, sich am Erhalt der Biodiversität zu beteiligen. Dies



Phacelia - umgangssprachlich auch Bienenfreund genannt - verbessert die Biodiversität auf dem Ackerland.

kann beispielsweise durch das Anbringen von Insektenhilfen, Trockenmauern oder begrünten Gebäuden umgesetzt werden. Die Biodiversitätsleistungen der Ecoland-Betriebe werden von den Betrieben selbst erfasst und mit einem Punktesystem bewertet. Die zu erreichende Punktzahl berechnet sich nach der Betriebsfläche. Weitere Änderung auf in den Ecoland-Richtlinien: die Erweiterung unter Punkt 2.4.2. Fruchtfolge. Hier wurde der Anteil an Leguminosen in der Fruchtfolge auf 20 Prozent im Mittel von fünf Jahren festgelegt. Hierzu müssen die Leguminosen als Haupt- oder Zwischenfrucht, als Untersaat oder als Gründüngung enthalten sein. Des Weiteren wurde der Zukauf von Futtermittel unter Punkt 3.4.1. Allgemeine Ernährungsanforderungen auf europäische Futtermittel

begrenzt. Unter Punkt 3.8.2. Ernährung Schweine erfolgte ebenfalls eine Einschränkung der Herkunft von Soja und Sojaerzeugnissen auf europäische Herkunft. Der ausführliche Maßnahmenkatalog zur betrieblichen Biodiversität und die aktuelle Richtlinienfassung können auf der Webseite eingesehen werden. *Elisa Löblein*
www.ecoland.de



10. Hauptversammlung der Dorfkäserei Geifertshofen AG

Stabübergabe 10 Jahre nach der Rettung

Vor zehn Jahren begann das zweite Leben der Dorfkäserei in Geifertshofen: Die Heumilchbauern erhielten 3 Monate kein Milchgeld mehr und suchten Hilfe bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Dies führte zur Gründung einer kleinen Aktiengesellschaft mit Bauern und Bürgern aus der Region, welche die damals insolvente Dorfkäserei aufgefangen hat, berichtete der bisherige Aufsichtsratsvorsitzende Rudolf Bühler. „Seitdem hat sich die Dorfkäserei zu einer bekannten Marke entwickelt, die für hervorragenden Bio-Heumilchkäse steht“, betonte Vorständin Nadine Bühler.

Rückblick: Seit 1998 wird in Geifertshofen hochwertige Bio-Heumilch zu einem charakteristischen, traditionell hergestellten Käse verarbeitet. 2013 geriet der Betrieb in finanzielle Schwierigkeiten, und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) sprang ein: Mitte 2014 übernahm die eigens gegründete kleine Aktiengesellschaft als „Bauern- und Bürgerinitiative“ (Rudolf Bühler) die Dorfkäserei und führte sie in eine erfolgreiche Zukunft. „Wir wussten damals nicht, wie unser Konzept ankommt, konnten aber innerhalb kürzester Zeit rund 100 Aktionäre gewinnen“, beschrieb der Aufsichtsratsvorsitzende die damalige Situation. „Mit Ihrer Hilfe ist es uns gelungen, das Projekt zu retten“, dankte er den Aktionärinnen und Aktionären in der Rudolf-Mühle-Halle in Bühlerzell.

Vorständin Nadine Bühler sprach von einer großen Welle der Solidarität: „Alle wollten die Dorf-Molkerei und die damit verbundene Existenz der



Abschied und Neubeginn (von links): Aufsichtsrat Martin Kochendörfer, Vorständin Nadine Bühler, die scheidenden Aufsichtsräte Martin Klopfer und Rudolf Bühler (ehemaliger Aufsichtsratsvorsitzender) sowie der neue Aufsichtsratsvorsitzende Klemens Fischer.

Bio-Bauernhöfe sichern“. Das Grundkapital der Aktiengesellschaft in Höhe von 650.000 Euro ist in 1.300 Anteilscheine zu je 500 Euro gestückelt. 62 Prozent der Aktionäre sind Privatpersonen, knapp elf Prozent sind Bäuerinnen und Bauern, die BESH hält rund sechs Prozent der Aktien. Die vinkulierten Namensaktien können nur mit Zustimmung des Aufsichtsrates gekauft und verkauft werden, „so haben wir die Kontrolle, wer sich an unserer AG beteiligt“, erläuterte Rudolf Bühler die Überlegungen dahinter. Von Anfang an war den Aktionären klar, dass sie keine Dividende erwarten können, es gibt ein Kilo Deputatkäse, „wie früher“, sagte die Vorständin. Die Beteiligung an der Dorfkäserei geschehe „der guten Sache wegen“, nicht wegen der Gewinnerwartung. An der Hauptversammlung waren 472 Anteilscheine vertreten.

Im Kern berücksichtigt die Dorfkäserei Geifertshofen drei Dimensionen der Nachhaltigkeit: Ökonomie, Ökologie und Soziales, „nur so kann eine

nachhaltige Entwicklung gelingen“, war sich Nadine Bühler sicher. Die Kundenperspektive ist gepaart mit dem Tierschutz und dem Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen sowie der Sicherung der heimischen Familienbetriebe und der Verarbeitung der von ihnen erzeugten hochwertigen Bio-Heumilch in der Region.

„Die zwölf Bauernhöfe, die die Dorfkäserei mit Bio-Heumilch beliefern, sind kleine Familienbetriebe. Wir sind die einzige Molkerei in der Region, die dieses hochwertige Rohprodukt verarbeitet“, erklärte Nadine Bühler. „Wir sind die einzige Absatzmöglichkeit für unsere heimischen Bauern.“ Die Heuwirtschaft sichert den Fortbestand der regionalen, kleinstrukturierten Landwirtschaft: Im Sommer grasen die Kühe auf saftigen Wiesen, im Winter bekommen sie Heu. „Die Bäuerinnen und Bauern produzierten 2023 wie im Vorjahr rund 2,2 Millionen Kilogramm hochwertige Bio-Heumilch.“ Bei der Käseherstellung ist es der Dorfkäserei wichtig, den gesam-

ten Rohstoff zu verarbeiten – es soll kein Abfall übrig bleiben. „Deshalb wird die Butter bei uns nicht aus Milchrahm, sondern aus der ohnehin vorhandenen Molkerahm hergestellt“, erläuterte Nadine Bühler. 2023 produzierte die Molkerei 220 Tonnen Bio-Heumilchkäse, 14 verschiedene Premium-Sorten vom Schnittkäse über den Hartkäse bis zum Extrahartkäse. Auch die am längsten gelagerten Käsesorten Classico und Via Aurelia („Unser Parmesan aus Geifertshofen.“) sind derzeit erhältlich. Aufgrund der sinkenden Kaufkraft ist die Nachfrage in den letzten Monaten spürbar zurückgegangen: Lagerten 2014 noch 49 Tonnen Käse in den Kellern, waren es in diesem Sommer 88 Tonnen, „eine große Herausforderung für uns“, machte die Vorständin deutlich. Aktuell sind noch rund 56 Tonnen Käse in Geifertshofen. „Solange der Absatz nicht weiter zurückgeht, stehen wir weiterhin gut da. Das Positive ist, dass die Käse durch die längere Lagerung meist noch besser werden“, versuchte sie der aktuellen Situation etwas Gutes abzugewinnen.

Der hochwertige Käse gewinnt regelmäßig internationale Preise: „Erst kürzlich hat unser Raclette-Käse unter 1224 Sorten aus 17 Ländern den zweiten Platz belegt“, freute sich Nadine Bühler unter dem Beifall der Aktionärinnen und Aktionäre, „und das trotz starker Schweizer Konkurrenz“. Neben der hervorragenden Qualität hat sich die Dorfkäserei Geifertshofen inzwischen zu einer bekannten Marke entwickelt, die für höchsten Klima- und Tierschutz steht und Käse nach traditionellen handwerklichen Verfahren herstellt. „Außerdem erhalten die Bauern ein ordentliches Milchgeld“, betonte sie. Um die Marke weiter aufzubauen, präsentiert sich die Dorfkäserei auf zahlreichen Veranstaltungen, bietet Schaukäsen für

Gruppen und Schulklassen an und veranstaltet Fachseminare und Schulungen rund um das Thema Käse. Mit einem Raclettewagen können die Käsespezialitäten bei öffentlichen und privaten Festen genossen werden. Martin Kochendörfer, Landwirt aus Braunsbach-Orlach und Aufsichtsratsmitglied, berichtete von den Wetterextremen, mit denen die Milchbauern in diesem Jahr zu kämpfen hatten. Die Aussaat im Frühjahr war verregnet. Pünktlich zur Heuernte besserte sich das Wetter und es konnten gute Erträge eingefahren werden. Der zweite Schnitt war jedoch wegen der großen Hitze weniger ergiebig. Auch auf den Weiden fanden die Kühe nicht genügend Gras, sodass das eigentlich für den Winter reservierte Heu bereits



im Sommer verfüttert werden musste. Der viele Regen im August machte dem Getreide zu schaffen, bei einigen Sorten fiel die Ernte fast ganz aus. Martin Kochendörfer appellierte an alle, den Klimawandel zu bremsen, „sonst ist eine Landwirtschaft, wie wir sie betreiben, in Zukunft nicht mehr möglich“.

Die finanzielle Situation der Dorfkäserei Geifertshofen ist laut Nadine Bühler gut, der Jahresüberschuss betrug im Berichtsjahr 2022 107.710,38 Euro. Das Jahr 2023 sieht aufgrund der bereits beschriebenen konjunkturellen Situation etwas schwieriger aus, dennoch wird kein Verlust geschrieben. In Zukunft stellt sich für die Dorfkäserei die Frage, ob der Betrieb aus dem beengten Dorfkern an

den Außenstandort, an dem sich heute schon der Reifekeller, der Vertrieb und der Versand befinden, verlagert werden soll. Alternativ steht eine Sanierung am bestehenden Standort zur Diskussion. Zur Finanzierung dieses Vorhabens ist im nächsten Jahr eine Kapitalerhöhung und damit die Ausgabe neuer Aktien geplant. Die Aktionärinnen und Aktionäre stimmten den Ergebnissen zu und entlasteten den Aufsichtsrat.

Bei den anstehenden Neuwahlen stellten sich die beiden Aufsichtsratsmitglieder Martin Klopfer und Rudolf Bühler – er war auch Aufsichtsratsvorsitzender – nicht mehr zur Abstimmung, sie wollten die Verantwortung in jüngere Hände legen. Für sie wurden Markus Baur und Sebastian Bühler neu in das Gremium gewählt. Der neue Aufsichtsratsvorsitzende Klemens Fischer dankte den beiden ausgeschiedenen Aufsichtsräten: Martin Klopfer hat die AG mit viel praktischem Know-how geprägt und große Erfahrung in den Aufsichtsrat eingebracht. Er war maßgeblich am Erfolg der Käserei beteiligt. Rudolf Bühler hat „einen unschätzbaren Beitrag“ für die Dorfkäserei geleistet. In wirtschaftlich schwierigen Zeiten hat er mit Herz, Seele und großem Wissen das Projekt gerettet und den Grundstein für den heutigen Erfolg gelegt. Mit seinem Gespür für den Moment, seinem Engagement und seiner Leidenschaft hatte er stets das Wohl der Bäuerinnen und Bauern im Auge. „Du wirst immer einen besonderen Platz in unserer Käserei haben“, schloss Klemens Fischer seine Würdigung. Als Vertreter der Milchbauern brachte es Martin Kochendörfer auf den Punkt: „Danke für die Rettung der Dorfkäserei“. Rudolf Bühler freute sich über das gelungene Projekt, das vom lokalen Engagement der Bauern und Bürger lebt.



Unsere Bauern im Portrait

www.besh.de/erzeuger/bauernportraits





BÄUERLICHE
 ERZEUGERGEMEINSCHAFT
 SCHWÄBISCH HALL