



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

37. Hoffest auf dem Sonnenhof der Familie Bühler



VII. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess

Rudolf Bühler spricht vor der UN: „Klimahandeln muss Wirtschaftsgut werden“

37. Hoffest: Generationentreff auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen

VII. World Organic Forum aus Schloss Kirchberg

Seiten 4-5

Seite 7

Seiten 8-9

Seiten 16-18



**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



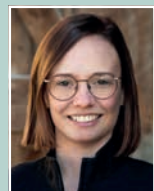
Vorstand BESH AG
Betriebsleiter
Erzeugerschlachthof
Schwäbisch Hall

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**

Dieter Muth
Tel.: (0791) 9 32 90-431
Mobil: (0174) 6 94 23 73
guenter.muth@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 sehr geehrte Bauern und Bäuerinnen, Mitglieder und Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall!

Auch dieses Jahr haben wir wieder hautnah die Herausforderungen von Natur und Wetterlagen erlebt, große Nässe im Frühjahr und nachfolgende Trockenheit im Sommer. Und erneut hat sich gezeigt, dass wir nur mit der Natur wirtschaften können und nicht gegen sie.

Dies betrifft auch die Entwicklung des Weltklimas und auch wir Bauern sind aufgefordert für den Schutz unseres Klimas und der Umwelt beizutragen indem wir klimafreundlich und nachhaltig wirtschaften. Erste Schritte haben wir hierzu auf den Weg gebracht, so ist die Erzeugung unseres Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleisches nachweislich um 49 % klimafreundlicher wie die industrielle Fleischproduktion. Und wir arbeiten intensiv daran dies weiter zu verbessern und auch unsere gesamte landwirtschaftliche Erzeugung klimafreundlicher aufzustellen, indem wir künftig klimafreundliches Wirtschaften mit entsprechenden Klimazertifikaten vergüten und damit eine Eigendynamik für klimafreundliche Wirtschaftsweisen generieren. Künftig sollen Bauern auf diesem Wege für ihre klimafreundlichen Leistungen vergütet werden welche nicht über die Marktpreise ihrer Produkte und Erzeugnisse entlohnt werden.

An diesem Thema arbeiten wir intensiv und mit öffentlich finanzierten Projekten an der Akademie Schloss Kirchberg gemeinsam mit landwirtschaftlichen Forschungseinrichtungen.

Doch große Sorgen bereiten uns auch die Kriege im Osten und Süden auf der Welt. Und wir fordern unsere aktuell Regierenden auf, die unselige Kriegstreiberei zu beenden und sich für den Frieden einzusetzen wie es auch unsere Verfassung und Grundgesetz gebietet. Diese unselige Kriegspolitik bringt immer größeres Leid über die dortige Bevölkerung und birgt große Gefahren für den Weltfrieden. Ich empfehle hierzu die Lektüre und Botschaft von Albert Schweitzer: Frieden oder Atomkrieg!

Auch in unserem Lande sind die Auswirkungen des Kriegs hautnah zu spüren durch Rückgang der Volkswirtschaft und des realen Einkommens in der Bevölkerung. Und wir Deutschen tun auch gut daran uns an unsere Geschichte zu erinnern und gerade wir müssen uns für den Frieden einsetzen; unsere Politiker dazu auffordern sich nicht für „Kriegstüchtigkeit“ einzusetzen, sondern für das Friedensgebot unserer Verfassung welches einen zentralen Bestandteil unseres Grundgesetzes darstellt



und insbesondere im Artikel 26 verankert ist!

In dieser Zeit der Krisen mit Kriegen und einhergehendem Leid, Verwerfungen in der Volkswirtschaft und Politik stehen wir als bäuerliche Gemeinschaft aufrecht und setzen uns tagtäglich für den Frieden ein! Gemeinsam und solidarisch werden wir diese Krisenzeiten meistern!

Bauern für den Frieden!
In diesem Sinne grüßt Euch Alle

R. Zeitler

IMPRESSUM

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

Fotos: Archiv
Druck: Druckerei Flyeralarm
Auflage: 5.000 Stück
Erscheinungsdatum: September 2024
Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten

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

BESH-Gründer und -Vorsitzender Rudolf Bühler begrüßt in Wolpertshausen rund 900 Gäste beim VII. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess „Ehrfurcht vor dem Leben: Frieden unter den Menschen – Frieden mit der Natur!“



Rund 900 Bauern und Bäuerinnen, Bürger und Bürgerinnen feiern in den Gemeindehallen in Wolpertshausen den bäuerlichen Feiertag – Lichtmess.

Bauernprotest in Deutschland, Landwirte auf den Barrikaden, Traktoren auf den Straßen: Es kriselt im Bauernstand. Die Entwicklungen sind auch Thema beim VII. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess, zu dem Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, in die Gemeindehallen Wolpertshausen geladen hat. Hier begehen am 2. Februar knapp 900 Bäuerinnen und Bauern, Bürgerinnen und Bürger den höchsten bäuerlichen Feiertag – eine Mischung aus „Neujahrsempfang“ (an diesem Tag endet das Bauernjahr und beginnt ein neues) und „politischem Aschermittwoch“, sagt Vorsitzender Rudolf Bühler. Nach dem Motto: „Sich erden, gut essen und zünftige Reden hören.“ Stellt die Streichung der Subventionen für Agrardiesel die größte Gefahr für die bäuerliche Landwirtschaft

dar? Sarah Wiener, damals EU-Abgeordnete und Mitglied im Agrarausschuss, arbeitet in ihrem engagierten Redebeitrag die tatsächlichen Bedrohungen heraus. Die Zulassung des Unkrautvernichters Glyphosat für weitere zehn Jahre sei ein schwerer Rückschlag, kritisiert Wiener und hebt auf die gesundheitlichen Gefahren ab: „Das Umweltgift erhöht das Risiko für Alzheimer und Parkinson, und davon gibt es mehr Fälle bei den Bauern.“

Im Mittelpunkt steht die Begegnung von Bauern und Bürgern

„Vier Agrarkonzerne dominieren 40 Prozent des globalen Pestizidmarkts und dominieren 65 Prozent unseres Saatguts“, kritisiert Wiener und bilanziert: „Die Spezialisierung, um mehr zu verdienen, führt nur in die Abhängigkeit.“ Seit 1990 seien

die Preise für Saatgut, Pestizide und Kunstdünger um ein Vielfaches gestiegen. Das bringe viele Landwirte in Existenznöte. Ein „schwarzer Tag für uns und die Bauernschaft“ sei zudem das Scheitern der EU-Verordnung zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln gewesen. „Es ging darum, Schutzgebiete zu stärken und Landwirtschaft nicht zu verunmöglichen“, ruft sie den Landwirten zu. Als „Attacke auf die Schöpfung“ geißelt die Politikerin die derzeitigen Pläne im Europäischen Parlament, gentechnisch veränderte Lebensmittel ohne Kennzeichnung zuzulassen. Auf die Gefahren, die von Gentechnik ausgehen, hebt zuvor schon Rudolf Bühler in seiner Rede ab: „Wir brauchen keine Manipulation der Schöpfung um des Profits willen.“ Die Bauern hätten die alten Rassen erhalten und entwickelt, die Getreide- und

Obstsorten: „Das sind unsere Schätze, die Bauern dürften nicht auf kaltem Wege von den Chemiekonzernen enteignet werden.“ Der BESH-Gründer und Vorsitzende stellt seinen Beitrag unter das Motto Albert Schweitzers: „Ehrfurcht vor dem Leben: Frieden unter den Menschen – Frieden mit der Natur!“ und fordert Friedensverhandlungen: „Wir brauchen Waffenstillstand, keine Waffenlieferungen.“

Ferner verlangt der Vorsitzende die Einführung des Verursacherprinzips in der Landwirtschaft nach dem „True Cost Accounting“ in der Wirtschaft: „Klimafreundliche Leistungen und Erzeugung muss den Bauern als externe Leistung vergütet werden.“ Bühler stellt die Einführung von Klimazertifikaten in Aussicht, die im Projekt Klimafreundliche Land- und Ernährungswirtschaft der Akademie Schloss Kirchberg entwickelt werden. „Unsere Bauern in Hohenlohe haben Zukunft“, lautet sein Fazit: „Wir dürfen uns nicht wegduckern, sondern gemeinsam die Zukunft gestalten.“

In diesem Sinn steht die Erzeugergemeinschaft nach den Worten von Professor Dr. Hubert Weiger, Ehrenpräsident des BUND, für gelebte Nachhaltigkeit. Nicht das Bäuerliche dürfe das Auslaufmodell sein, sondern die Industriegesellschaft. Jetzt gelte es, die starke Unterstützung der Bauernproteste vonseiten der Bevölkerung zu nutzen. „Es ist ein Skandal, dass die Wertschöpfung nicht in der Landwirtschaft und den nachfolgenden Bereichen ankommt“, kritisiert der Wissenschaftler: „Es ist die Zeit gekommen, die Versklavung der Bauernschaft zu beenden.“ Es gehe nicht um einige kleine Kurskorrekturen, sondern um



Sarah Wiener warnt vor den Gefahren, die von Gentechnik ausgehen.



BESH-Gründer und -Vorsitzender Rudolf Bühler begrüßt die Gäste.

die Änderung des eingeschlagenen Wegs. „Die Bauern müssen für die Bereitstellung von Gemeinwohlsgütern honoriert werden“, fordert Weiger. Nirgendwo seien Lebensmittel so billig wie in Deutschland, kritisiert auch Friedlinde Gurr-Hirsch, Staatssekretärin a.D. und Vorsitzende des Vereins Pro Region Heilbronn-Franken: „Wir wollen nachhaltigen Konsum vorantreiben.“ Ihr Verein habe sich zwei Arbeitsschwerpunkte gesetzt. Zum einen soll in Pilotkommunen erarbeitet werden, wie nachhaltiges Miteinander funktionieren kann: „Wir wollen in zehn Jahren die nachhaltigste Region in Baden-Württemberg sein.“ Zweiter Schwerpunkt sei die Bildung: „Machen Sie Ihre Höfe auf, werden Sie ein Lernort Bauernhof oder eröffnen Sie einen Bauernhofkindergarten“, ruft sie den anwesenden Landwirten zu. Auch Gurr-Hirsch spricht die aktuellen Pro-

teste an und gewinnt ihnen durchaus Positives ab: „Die Landwirtschaft rückt endlich wieder in den Fokus.“ Das sieht Pfarrer Dr. Johannes Albrecht ähnlich. Nach dem zünftigen Mittagessen mit Schlachtplatte und vegetarischen Maultaschen hält der Geistliche aus Oberaspach die Andacht. „Niemand will Agrarindustrie, trotzdem sterben die kleinen Höfe“, sagt Dr. Albrecht, „das ist ein Verlust in vielerlei Hinsicht.“ Im Sinne der Jahreslosung „Alles, was ihr tut, geschehe in Liebe“ gelte es, sich mit Respekt zu streiten auseinanderzusetzen: „Wir können nur gemeinsam, in der Begegnung mit anderen Menschen bessere Menschen werden.“ Die Begegnung von Bauern und Bürgern, das stellt der Hohenloher Bauerntag erneut unter Beweis, steht an Lichtmess im Mittelpunkt. Ganz im Sinn von Rudolf Bühler. **BESH**

Diskussion auf der Forumsbühne der Slow Food Messe in Stuttgart Transformation notwendig: „Slow Farming“

Politische Prominenz zum Auftakt der Stuttgarter Frühjahrmessen: Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, hat die Slow Food Messe in Stuttgart eröffnet. Rund 240 Ausstellende aus dem In- und Ausland boten auf dem „Markt des guten Geschmacks“ ihre Erzeugnisse gemäß der Slow-Food-Philosophie „gut, sauber und fair“ an – darunter die Hohenloher Bauern an einem großen Stand.

Nahrung für den Kopf bot die Forumsbühne, an der sich Fachleute über die kulinarischen und politischen Wege zu einem zukunftsfähigen Lebensmittelsystem austauschten. Wie kann die Transformation unseres Landwirtschaftssystems für zukünftige Generationen nachhaltig gelingen? Diese Frage stand im Mittelpunkt des Auftaktpanels, moderiert von Christoph Mohr, SWR.

Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, diskutierte mit Elisabeth Berlinghof (Regionalmanagerin Berlin-Brandenburg, LeguNet, ZALF e.V.), Marta Messa (Generalsekretärin Slow Food International) und Christoph Simpfendörfer (ehemals Landwirt Reyerhof Stuttgart-Möhringen). Dass Transformation dringend geboten ist, darüber war sich die Gruppe schnell einig. Und dass es vieler bedarf ebenso, wie Marta Messa von Slow Food International betonte.

„Bio muss sich weiter entwickeln in Richtung Agrarökologie“, forderte Rudolf Bühler: „Wir brauchen eine Land- und Ernährungswirtschaft, die unsere Natur be- und nicht verwirrschaftet.“ Ähnlich argumentierte Christoph Simpfendörfer: „Unsere



Diskussion auf der Forumsbühne: Christoph Simpfendörfer, Rudolf Bühler, Moderator Christoph Mohr, Elisabeth Berlinghof und Marta Messa (von links).

Landwirtschaft muss vom Raubbau der vergangenen 50 Jahre zum Aufbau kommen.“

Landwirte müssen für Gemeinschaftsleistungen entlohnt werden

Humusaufbau, CO₂-Bindung im Boden – das könnte nur mit integrierter Tierhaltung gelingen. Agrarökologie begreife Landwirtschaft als „Gesamtorganismus“. Leguminosen statt Kunstdünger – dem Credo von Rudolf Bühler konnte sich Elisabeth Berlinghof vom Leguminosennetzwerk LeguNet nur anschließen. Dass der Anbau der Hülsenfrüchte bei den Bios verbreitet sei, genüge nicht: „Es gilt, auch die konventionelle Landwirtschaft mitzunehmen.“

Die Umstellung in Richtung nachhaltiger Erzeugung sei im Grunde ganz

einfach zu forcieren, sagte Rudolf Bühler: „Pestizide müssen nach dem Verursacherprinzip eingepreist werden.“ Volkswirtschaftlich betrachtet seien ökologische Produkte günstiger. Dafür müsse die Politik „mit Steuern steuern“, pflichtete Christoph Simpfendörfer bei. Landwirte müssten für ihre Gemeinschaftsleistungen, die sie gratis erbringen, entlohnt werden, darin waren sich die beiden Praktiker der Runde einig.

Dass der Genuss nicht zu kurz kam, dafür sorgte Maximilian Korschinsky, kulinarischer Leiter und Mitglied der Slow Food Chef Alliance. Er servierte Bäckle vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Salat von Hohenloher Linsen, Echt Hällische Wurstspezialitäten mit Bio-Steinofenbrot und Hohenloher Senf, Geifertshofener Käsespätzle und Bio-Hirtenkäse aus dem Ofen. **BESH**

Rudolf Bühler spricht vor den Vereinten Nationen in New York „Klimahandeln muss Wirtschaftsgut werden“



Rudolf Bühler beim Interview auf der Terrasse des UN-Headquarters am East River vor der Skyline Mannhattans

Vom 8. bis 17. Juli tagte in New York das Hochrangige Politische Forum für Nachhaltige Entwicklung (HLPF) der Vereinten Nationen, das für die Umsetzung der 17 UN-Ziele für Nachhaltige Entwicklung (SDGs) verantwortlich ist. Rudolf Bühler, Gründer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), war vor Ort und sprach beim Forum des Wirtschafts- und Sozialrats (ECOSOC) im Auftrag der Weltbauernorganisation (WFO) über den Kampf gegen Armut durch eine angemessene Vergütung von klimafreundlicher Landwirtschaft. Die BESH ist seit 2018 bei den Vereinten Nationen in New York als ständiges Mitglied des Wirtschafts- und Sozialausschusses mit Stimme und Rederecht vertreten. Hintergrund ist die Deklaration für die weltweiten Bauernrechte, die

2017 im Rahmen des World Organic Forums auf Schloss Kirchberg finalisiert und bei der UN-Vollversammlung in New York im Dezember 2018 verabschiedet wurde.

Klimaschutz und die Bekämpfung der Armut im Fokus

Im Fokus des diesjährigen HLPF standen die SDGs 13 und 1 – Klimaschutz und die Bekämpfung von Armut. „Klimahandeln muss zu einem Wirtschaftsgut werden“, sagte Bühler in seiner Rede. „Das bedeutet, dass klimafreundliche Praktiken von Landwirten finanziell entschädigt und schädliche Klimaauswirkungen entsprechend ihrer Gesamtkosten in Rechnung gestellt werden müssen.“ Durch eine solche finanzielle Entschädigung wäre es seiner

Einschätzung nach möglich, Armut – insbesondere bei kleinbäuerlichen Familien – in hohem Maße zu beseitigen.

Als bereits bestehende Rahmenwerke, die in die richtige Richtung gehen, nannte Bühler etwa die Richtlinie zur Nachhaltigkeitsberichterstattung (CSRD) oder die Treibhausgasbilanzierung und -verifizierung für Unternehmen nach ISO 14064. Durch die Umsetzung solcher Instrumente könne sich das volle Potenzial der nachhaltigen Landwirtschaft entfalten und die Entwicklung hin zu klimafreundlichen Volkswirtschaften und friedlichen Gesellschaften ohne Armut angestoßen werden.

bioPress – Online



Rudolf Bühler spricht vor dem High Political Forum 17.7.2024

Familie Bühler hat am Sonntag wieder viele Gäste aus nah und fern bei ihrem Generationentreff auf dem Sonnenhof



Jung und Alt feiern und genießen die heimischen Spezialitäten bei bestem Wetter auf dem 37. Hoffest der Familie Bühler auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen.

Die frisch sanierte und erst kürzlich wieder eingeweihte Herolthalle hat am Sonntagmorgen gleich eine langjährige Tradition in Wolpertshausen gesichert. Denn es gibt kein Fest auf dem Sonnenhof der Familie Bühler, ohne dass ein Gottesdienst es eröffnet. Doch in der Nacht waren schon etliche Tropfen vom Himmel gefallen – und auch am Vormittag soll es noch etwas Niederschlag geben. So wird das Spektakel rund um die Wertschöpfung aus regionaler Landwirtschaft eben unter dem Dach eröffnet. Petrus gefährdet so die Andacht von Schuldekan im Ruhestand Kurt Wolfgang Schatz nicht und beschert ihr so etliche Besucher, während Posaunenchor Wolpertshausen und Sopranistin Irina Sivic sie musikalisch umrahmen.

Als es ab 11 Uhr dann unter dem Motto „Das Beste aus Küche und Keller“ auf dem Areal des Sonnenhofs losgeht,

ist wieder Hoffest-Wetter. „Die Sonne ist schon wieder herausgekommen“, berichtet Gastgeber Rudolf Bühler. Er ist am frühen Nachmittag sichtlich zufrieden mit der Veranstaltung in diesem Jahr. Auch wenn es einen kleinen Wermutstropfen gibt: Die typischen Schwäbisch-Hällischen Landschweine gibt es diesmal nicht zu sehen. Weder für die Kinder zum Streicheln und Bürsten mit der kleinen Schweineschule noch die prämierten mächtigen Tiere, die sonst dort prämiert werden. Der Grund dafür liegt nicht in der Hand des Organisators: „Die Afrikanische Pest erlaubt es nicht, lebende Tiere öffentlich aufzutreiben“, so Bühler.

Zeit für Begegnungen

Das tut allerdings dem Hoffest überhaupt keinen sicht- oder spürbaren Abbruch. Bühler und seine Frau Cris-

tina schütteln an diesem Tag erneute mehrere hundert Hände – und sie tun das sehr gerne. Manche Menschen haben sie ein Jahr nicht gesehen, und sie nehmen sich für jeden etwas Zeit für ein Schwätzle. „Viele sind hier Stammgäste. Aber es gibt auch immer wieder neue Besucher“, hat er bemerkt. Dass manche dafür hunderte Kilometer zurücklegen, liegt an den vielen Beziehungen, die der Hofherr pflegt. Und ihm ist sind diese wichtig, besonders auch, dass viele Menschen aus der Stadt ins ländliche Hohenlohe kommen. „Wir haben hier ein Fest, das die ländliche Kultur vermittelt, weil diese Kultur hier gelebt wird“, betont er. Stadt trifft Land – das werde bei der 37. Auflage auch ein immer wichtiger werdender Slogan. Worauf er dabei sein Augenmerk lege: „Es gibt keinen Kommerz, sondern Begegnungen.“ Das sei sicher wieder gelungen. Er freue

37. Hoffest in Wolpertshausen. Auch im Regionalmarkt ist viel los.



Hausherr Rudolf Bühler und seine Frau Cristina Bühler begrüßen die Gäste anlässlich des 37. Hoffests auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen.

sich darüber, dass es wieder ein Kommen und Gehen sei. „Eine ideale Veranstaltung bei idealen Temperaturen“, sagt Bühler. So gebe es nicht nur die Gelegenheit, den Sonnenhof zu präsentieren, auch weitere Angebote wie die der BESH, der Gewürzmanufaktur oder des Ayurveda Zentrums auf Schloss Kirchberg. So mancher staunt, was es da noch so alles gibt.

„Wir haben hier ein Fest, das die ländliche Kultur vermittelt, weil diese hier gelebt wird.“

Rudolf Bühler, Gastgeber

Volker Neumann ist einer der Neulinge. Auf die Frage, wie er das Sonnenhof-Fest findet, platzt nur ein Wort aus seinem Mund. „Fantastisch.“ Der 37-Jährige will sich gerade auf den Weg zum Regionalmarkt machen, hat sich nun bereits zwei Stunden auf dem



Kurt Wolfgang Schatz, Schuldekan i.R. hält die Hoffest-Andacht.

Sonnenhof aufgehalten. „Besonders beeindruckt mich das Miteinander“, verrät er. Dass andere Erzeuger von landwirtschaftlichen Produkten beim Markt ihre Produkte vorstellen und verkaufen, das lobt er. Und er hat auch eingekauft. „Schon wie das Brot nur riecht“, schwärmt er und schnuppert an der Tüte. Das will er heute Abend gleich anschneiden. „Sicher freut sich auch meine Mutter darüber“, fügt er hinzu. Auch den passenden Belag hat er nebenan bei der Dorfkäserei Geifertshofen besorgt. „Wenn ich hier schon mal in Hohenlohe bin, dann bringe ich alles in den Kraichgau mit“, sagt er. Mit seinen Nachbarn sei er aus Bad Rappenau gekommen. Diese seien schon öfter da gewesen. „Und die führen mich auch hier herum“, meint er. Da fährt die Pferdekutsche vor. Mit seinen Nachbarn nimmt er darauf Platz – und die Pferde setzen sich kurz darauf

in Bewegung. Im Regionalmarkt wollen die Gäste noch weiter einkaufen.

Oliver Färber, Haller Tagblatt



Eine beliebte traditionelle Spezialität: Hohenloher Schlachtplatte

Bio-Musterregion Hohenlohe präsentiert sich im Freilandmuseum Wackershofen Drei neue Hohenloher Bio-Sterne verstärken Genussnetzwerk



Laudatoren und Ausgezeichnete: Anna Schwarz, Michael Happe, Ingmar Krimmer, Anja Frey, Dr. Anna Schmiege mit Tochter, Sarah Stadtmüller und Albrecht Löblein.

Beim traditionellen Käse- und Genussmarkt im Hohenloher Freilandmuseum Wackershofen sind drei neue Sterne der Bio-Musterregion Hohenlohe vergeben worden. Zudem präsentierten sich acht Erzeuger, deren Produkte bereits die Auszeichnung tragen, bei einem Bio-Sternemarkt auf dem Gelände. Nun leuchten 31 Bio-Sterne über Hohenlohe.

Aber was ist ein Hohenloher Bio-Stern? Was soll die Bio-Musterregion Hohenlohe bewirken? 16 Fragen hatten die Besucher in einem kleinen Quiz zu beantworten, bei dem es auch etwas zu gewinnen gab. Albrecht Löblein als Vertreter der Hohenloher Bauern gab in seiner Begrüßung bei der Preisverleihung Antworten. „Die Hohenloher Bio-Sterne sind eine Auszeichnung für ökologische, regionale erzeugte und verarbeitete Produkte hohenlohischer Bio-Bauern“, sagte der Bio-Land-

wirt aus Niederstetten, „das gesamte Bio-Sterne-Gebiet umfasst die Landkreise Schwäbisch Hall, Hohenlohe und den Altkreis Bad Mergentheim.“ Projektträger der Bio-Musterregion Hohenlohe ist die Gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern. Mit der Förde-



rung der 14 Bio-Musterregionen will Baden-Württemberg den ökologischen Landbau voranbringen.

Für Museumsleiter Michael Happe ist der „Schulterschluss mit der Bio-Musterregion bedeutsam“, sagte er in seinem Grußwort, „diese Kooperation setzt ein Zeichen über das Freilandmuseum

hinaus.“ Vom Bio-Sternemarkt strahle der Gedanke der Bio-Erzeugung regionaler Lebensmittel und Spezialitäten auf die gesamte Veranstaltung aus. „Ich werte das als positives Signal und Auftakt für weitere gemeinsame Erfolge.“ Sichtbares Zeichen: Erstmals gaben die Beschicker des Genuss- und Käsemarkts auf der Beschilderung der Stände ihre Bio-Auslobung zu erkennen.

Biologisch wirtschaftet Familie Franz aus Mulfingen-Ochsental, die nun ihre gesamte Bio-Dinkelsorte (Dinkelmehl fein, -mehl Vollkorn, Dinkelkorn ganz, Dinkelgrieß und -kleie) mit dem Hohenloher Bio-Stern schmücken kann. Laudator Albrecht Löblein hob die gelungene Direktvermarktung der Bio-Erzeugnisse hervor, die in Hand der beiden Töchter Katharina und Sophia Franz liegt. „Die Familie setzt auf eine nachhaltige und generationsübergreifende Landwirtschaft“, betonte Löblein. Für die beste Qualität werde der Dinkel in einer Zirbenholzmühle in kleinen Chargen gemahlen.

Das Saatgut beziehen die Franzens im übrigen von der nahe gelegenen OBEG in Schrozberg. Für die Organisch Biologischen Erzeugergemeinschaft Hohenlohe nahm Geschäftsführerin Dr. Anna Schmiege einen Hohenloher Bio-Stern für zwei neue Sonnenblumenöle - Bratöl und nativ - entgegen. „Die OBEG war der erste Aufbereiter für biologisch erzeugtes Saatgut“, würdigte Anja Frey vom Vorstand der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau Baden-Württemberg, „sie ist ein wichtiges Bindeglied zwischen den einzelnen Landwirten als Lieferanten des Getreides, ihren Marktpartnern wie Bäckereien und Naturkostläden sowie den Kunden.“

Das Weizenmehl, Hauptzutat des neu

mit einem Bio-Stern ausgezeichneten Hausbrots aus Krimmers Backstub', stammt wiederum von der OBEG in Schrozberg-Zell. Obst und Gemüse liefert der Biohof Engelhardt aus Untermünkheim, mit seinem Bio-Gemüsesortiment ebenfalls Träger des Hohenloher Bio-Sterns.

„Wenn Hermann Stapf in Wittighausen Rhabarber erntet, kommt der natürlich in unsere Kuchen“, erzählte Ingmar Krimmer, der in diesem Jahr seine Backstub' komplett auf Bio umstellen möchte, bei der anschließenden Verkostung des ausgezeichneten Brots. Auch der Biohof Stapf zählt zu den Trägern des Hohenloher Biosterns für Säfte, Brände, Obst und Rhabarber. „Hier ist ein richtiges Genussnetzwerk entstanden“, bilanzierte Anna Schwarz, Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Hohenlohe, in der Laudatio, „ein Best-Practice-Beispiel für gelebte Bio-Regionalität.“

Damit können die Bio-Betriebe zwei Jahre lang für ihre Bio-Produkte werben- zu erkennen am Bio-Stern auf weißem Grund. *BESH*

Hohenloher Bio-Stern

Zwingende Kriterien für die Auszeichnung mit dem Hohenloher Bio-Stern sind eine gültige Bio-Zertifizierung, die überwiegend regionale Wertschöpfung im Raum Hohenlohe sowie ein positiver Beitrag zum Klima- und Umweltschutz. Bewerbungen für die Auszeichnung mit dem Hohenloher Bio-Stern oder Vorschläge für auszuzeichnende Bio-Produkte bitte an: Bio-Musterregion Hohenlohe, Regionalmanagerin Anna Schwarz.

anna.schwarz@hdb-stiftung.com

Bauernbäckerei Hohenlohe in der Kornhausscheune Backwaren direkt vom Bauern



Passend zum bäuerlichen Fleisch-,Wurst- und Käseangebot: Brot und Backwaren aus Bauernhand.

Mit einem kulinarischen Abend hat die Bauernbäckerei Hohenlohe der LBV Schrozberg als neuer Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in der Kornhausscheunen eine Niederlassung eröffnet. Direkt vom Bauern stammen die Echt Hällischen Schinken- und Wurstwaren der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, ebenso die Bio-Käsespezialitäten der Dorfkäserei Geifertshofen, die Milchprodukte der Molkerei Schrozberg und nun auch die wertigen Backwaren, Kuchen und Torten der Hohenloher Bauernbäckerei, hergestellt aus heimischem Qualitätsgetreide. Beim Eröffnungsabend servierten die MitarbeiterInnen von Marktleiter Gerhard Bachmann köstliche Canapés mit Wurst, Schinken und Käse. Dazu gab's die Backspezialitäten der Hohenloher Bauernbäckerei. Spaghetti direkt aus dem Via-Aurelia-Leib aus Geifertshofen

sowie Echt Hällische Grillspezialitäten an Ständen rundeten das kulinarische Angebot ab. Wer am Ende noch Lust auf Süßes verspürte, konnte diese mit Bio-Heumilch oder süßen Stückle der Hohenloher Bauerngenossenschaft stillen. „Die Kornhausscheunen haben sich zum beliebten Treffpunkt im Herzen der Stadt entwickelt“, bilanzierte Nadine Bühler, rund zehn Jahre nach der Eröffnung der Dependence inmitten der Altstadt. Die Haller Bevölkerung, Gäste von außerhalb sowie die vielen Touristen kehrten gerne ein in die „wertvolle Location mit den wertigen Erzeugnissen unserer Bauern“. Die in Schrozberg beheimatete Genossenschaft – vor mehr als 100 Jahren als Landwirtschaftliche Bezugs- und Verwertungsgenossenschaft, kurz LBV Raiffeisen eG gegründet - verarbeitet nach alter Bäckertradition das heimische Getreide ihrer Mitglieder zu Backspezialitäten. *BESH*

Grundschulklasse hat Unterricht im Grünen Klassenzimmer am Regionalmarkt Wie Kinder die Natur (be-)greifen lernen



Unterricht im Grünen Klassenzimmer am Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen: Lehrerin Monika Fitzlaff zeigt Felix, Lilli und Lukas, was sie jäten sollen.

Jetzt suchen wir erstmal Kräuter für ein aromatisiertes Wasser“, weist Monika Fitzlaff ihre kleinen Gruppe an: „Wer findet Pfefferminze?“ Im Kräuterbeet ein paar Meter weiter haben die vier Kinder gleich Erfolg. Felix darf einen kleinen Zweig pflücken, die Riechprobe bestätigt: Es handelt sich um Pfefferminze. Nach und nach werden Zweige von Lavendel und Kamille gesammelt, zuletzt schneidet die Gärtnerin eine voll erblühte Rose ab und schüttelt sie aus: „Damit keine Insekten drin sind.“ Im Pavillon reinigt Monika Fitzlaff das Sammelgut kurz im Wasser, sortiert die schönsten Blättchen aus und gibt sie in das große Sieb eines Wasserbehälters. Zuletzt kommen die Rosenblätter hinein, dann setzt sie den Deckel drauf. „Das dauert jetzt eine Weile“, sagt sie und stellt das große Glas in ein Beet. 27 Jungs und Mädchen der zweiten Klas-

se der Grundschule Wolpertshausen haben an diesem Tag Unterricht im Grünen Klassenzimmer am Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen.

Wertschätzung für das, was wächst, soll wachsen

Bereits im Jahr 2007 haben die damalige Grundschulrektorin des Ortes, Brigitte Gronbach, und Rudolf Bühler von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall das innovative Projekt gestartet. Denn Tatsache ist: Kinder haben immer weniger Kontakt und Bezug zur Natur, weder zuhause, noch in Kitas oder Schulen. Nur wenige wissen, wie Lebensmittel erzeugt werden oder haben schon einmal selbst Gemüse angebaut. Die Wertschätzung für das, was wächst, soll wachsen – so die Zielsetzung der Akteure im Grünen Klassen-

zimmer. Ganz praktisch vermitteln sie den Kindern Saisonalität (Was wächst wann?), Regionalität (Was sind unsere heimischen Arten?) und Biodiversität (Welche verschiedenen Arten gibt es?). Lernorte sind der Kräutergarten, der Gemüsegarten, der Beerengarten und der Staudengarten, rund 500 Quadratmeter Fläche, die Monika Fitzlaff, Keramikerin und Lehrerin, Kräuterfrau Martha Feuchter und Gärtnerin Julia Fuchs vom Regionalmarkt Hohenlohe pflegen und bewirtschaften. Lehrerin Lena Diezinger teilt die Klasse in drei Gruppen – zwei müssen sich auf der Terrasse der Mohrenköpfe Gastronomie mit Deutsch- und Matheaufgaben beschäftigen, die dritte darf im Grünen Klassenzimmer anpacken. Mit Hacken bewaffnet rücken die Jungs und Mädchen dem „Unkraut, heißt eigentlich Beikraut“ (Fitzlaff) zu Leibe. Gras und Löwenzahn

Hohenlohe in Wolpertshausen

müssen raus, der Blutsauerampfer darf stehen bleiben. Am Beispiel Spitzwegerich demonstriert die Pädagogin die heilsame Wirkung von Pflanzen: „Ein Blatt zwischen den Händen rubbeln und dann den Saft auf den Insektenstich geben.“ Lilli gräbt einen Ahorn-Sämling aus der Erde: „Den will ich nach Hause mitnehmen.“ Aus Leibeskräften zerkleinern Lukas, Felix, Ahmed und Sebastian mit Hacken die groben Erdballen, damit sie das Beet später mit Rote-Bete-Setzlingen bepflanzen können. „Jungs müssen Dampf ablassen“, sagt Monika Fitzlaff und zeigt Lilli, wo sie Schnittlauch vermehren kann. Wie, das weiß die Achtjährige genau: „Wir haben zuhause einen großen Gemüsegarten“, sagt sie selbstbewusst. Geschickt gräbt sie die Stängel mit der Wurzel aus, füllt Erde ins Töpfchen und setzt die Pflanze ein. Diese dürfen die Kinder später mit nach Hause nehmen. „Wechsel“, ruft Monika Fitzlaff nach etwas mehr als 30 Minuten und bekommt ein mehrstimmiges „Nein“ zur Antwort. Das hilft nichts, jetzt darf eine andere Gruppe im Grünen Klassenzimmer anpacken. Lilli, Lukas, Felix, Ahmed, Sebastian und die anderen müssen sich mit Deutsch und Mathe beschäftigen. Was macht mehr Spaß? Für Felix keine Frage: „Schaffen!“ **BESH**

Das Grüne Klassenzimmer am Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen steht für Grundschulklassen aus dem Landkreis offen. Weitere Informationen bei Janine Breuninger, Telefon (079 04) 94 380-15, janine.breuninger@besh.de



Kontakt und Bezug zur Natur: Lilli wässert einen Ahorn-Sämling, den sie später mit nach Hause nehmen will.



Ist das Beet für die Pflanzung vorbereitet, gibt ein Kind vorsichtig einen zarten Rote-Bete-Setzling in die Erde.

Professor Dr. Franz-Theo Gottwald erhält Verdienstkreuz am Bande Höchste Auszeichnung für Leiter der Akademie Schloss Kirchberg

Professor Dr. Franz-Theo Gottwald, Direktor der Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg, ist in München mit dem Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland ausgezeichnet worden. Der promovierte Philosoph und diplomierte Theologe hat die Leitung der Akademie für die Stiftung Haus der Bauern, dem Sozialwerk der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, zu Jahresbeginn 2022 übernommen.

In der Laudatio würdigte Thorsten Glauber, bayerischer Staatsminister für Umwelt und Verbraucherschutz, Franz-Theo Gottwalds Engagement in der Wissenschaft, in Beratung und Kommunikation für eine nachhaltige Agrar- und Ernährungswirtschaft. „Ihr Anliegen ist ein verträgliches Miteinander von wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Interessen, ein gutes Leben, in dem Arbeit und Technik in Einklang mit der Natur gebracht werden“, sagte Glauber, „dafür arbeiten Sie im Beruf und im Ehrenamt.“ Im Mittelpunkt von Franz-Theo Gottwalds langjähriger Dozententätigkeit etwa als Honorarprofessor der Humboldt Universität Berlin stand und stehe bis heute eine verantwortliche Zukunftsgestaltung. „Damit haben Sie den Grundstein für zahlreiche Initiativen gelegt, regionale Wertschöpfungsketten forciert und Tradition mit Innovation erfolgreich verknüpft“, betonte der Staatsminister. Franz-Theo Gottwalds herausragende Leistungen seien stets flankiert von seinem beeindruckenden ehrenamtlichen Engagement. Die Laudatio schloss Glauber mit den Worten:



Hohe Auszeichnung (von links): Thorsten Glauber, bayerischer Staatsminister, Professor Dr. Franz-Theo Gottwald sowie Rudolf und Cristina Bühler.

„Sie tun das Besondere, als sei es das Selbstverständliche der Welt. Gerade deswegen haben Sie die Ehrung mit dem Bundesverdienstkreuz in besonderer Weise verdient!“ Träger der Akademie Schloss Kirchberg ist die Stiftung Haus der Bauern. Stifter und Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler, der mit Frau Cristina zur Feier gekommen war, freute sich über die hohe Auszeichnung für Akademie-Leiter Franz-Theo Gottwald: „Wir sind glücklich und geehrt, dass wir mit Professor Dr. Gottwald einen Vorreiter der Ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft als Direktor der Akademie Schloss Kirchberg haben und gratulieren herzlichst zu dieser höchsten Auszeichnung für seine Lebensleistung.“ Der Geehrte dankte in seiner anschließenden Rede auch Rudolf Bühler für „das Vertrauen, das Du in mich bei der inhaltlichen und

wissenschaftlichen Führung der Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft, der Stiftung Haus der Bauern Schloss Kirchberg setzt“. Neben der Tätigkeit als Leiter der Akademie Schloss Kirchberg ist Professor Dr. Franz-Theo Gottwald Aufsichtsratsvorsitzender der Stiftung Weltzukunftsrat (World Future Council), forscht und lehrt als Honorarprofessor für Agrar-, Ernährungs- und Umweltethik an der Humboldt Universität Berlin und ist Mitglied zahlreicher Fachorganisationen in Wissenschaft und ökologischer Praxis. Sein herausragendes Engagement wurde bereits mit zahlreichen Preisen gewürdigt, unter anderem 2018 mit der Bayerischen Staatsmedaille für besondere Verdienste um die Umwelt und 2020 mit dem B.A.U.M. Umwelt- und Nachhaltigkeitspreis in der Kategorie Wissenschaft. **BESH**

Trauer um Spitzenkoch und Agrarkulturpreisträger Lothar Eiermann „Respekt für sein Wirken für die Region“

Lothar Eiermann, der große Patron der Hohenloher Esskultur, ist im Februar dieses Jahres nach schwerer Krankheit im Alter von 78 Jahren gestorben. Von 1973 an war Eiermann Chefkoch des Gourmethotels Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe im Hohenlohekreis. Als erster und bisher einziger Nichtfranzose hat ihn die französische Vereinigung Relais & Châteaux als Grand Chef auf Lebenszeit ausgezeichnet. 2008 ging er in den Ruhestand, blieb aber in Zweiflingen wohnen.

Den Hohenloher Bauern war Lothar Eiermann all die Jahre über eng verbunden. Seit 2012 begleitete der Spitzenkoch das Regionale Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Historischen Zeughaus in Schwäbisch Hall als Patron und Grand Chef. Noch beim letztjährigen Kulinarischen Erntedank war er im Oktober 2023 mit einer seiner Töchter zu Gast und hatte, wie er bekannte, viel Freude an dem Festabend.

Im Jahr 2019 verlieh Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Lothar Eiermann den Hauptpreis des Agrarkulturpreises Hohenlohe. „Sein Mitwirken hat dem Kulinarischen Erntedank eine besondere Aura verliehen und die Verbindung von guten Landesprodukten und großer Küche sicht- und erlebbar gemacht“, sagte Rudolf Bühler in seiner Laudatio: „Wir sind Lothar Eiermann für seine Lebensleistung zu großem Dank verpflichtet.“ Der Preis sei ein „Zeichen der Anerkennung und des Respekts für sein Wirken für die Region“.



Agrarkultur-Hauptpreis Hohenlohe 2019: Lothar Eiermann mit Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Lothar Eiermann, 1945 im südbadischen Stühlingen geboren, hat mit 14 Jahren Koch gelernt und war in den besten Küchen Europas tätig. Auf die Hotelfachschule in Heidelberg folgten Stationen in Schottland und England, bis ihn Fürst zu Hohenlohe-Öhringen Ende 1973 im jugendlichen Alter als Direktor und Küchenchef im Schlosshotel Friedrichsruhe verpflichtete. Bereits im Jahr danach erkochte Lothar Eiermann den ersten Michelin-Stern, 1979 folgte der zweite. Rasch avancierte er zu den besten Köchen Deutschlands. Als einer der wegweisenden Erneuerer der deutschen Küche schlug Eiermann 1979 mit einem offenen Brief gegen Paul Bocuse („Adieu à un Roi“ – Abschied von einem König) medial hohe Wellen. Der Verfechter der Nouvelle Cuisine, deren Basis marktfrische Produkte sind, hatte begonnen, Do-

sensuppen zu vermarkten. Eiermann reagierte mit Abscheu. Der Spitzenkoch vertrat stets Nachhaltigkeit und Ganzheitlichkeit, was sich auch in seinem Stil spielte: Er war dafür bekannt, Tiere schonend im Ganzen zu garen und sie nach alter Schule am Tisch tranchieren zu lassen – ein Service, den man heute nur noch selten findet. Ganze Tiere und das Garen ganzer Stücke waren auch Thema in Lothar Eiermanns einzigem Kochbuch „Starke Stücke“ (2003, Swiridoff Verlag), das er mit seinem langjährigen Freund Gerhard Polt schrieb. Der Respekt gegenüber dem Tiere und der Natur prägte Lothar Eiermanns Handeln zeitlebens: „Bienen sterben, Insekten sterben, die Vögel sterben. Natürlich kann man alleine nicht die Welt retten, aber das ist es, was ich tun kann“, erklärte er in einem Interview. **BESH**

VII. World Organic Forum auf Schloss Kirchberg/Jagst:

Zukunftslösungen für nachhaltige und klimaresiliente Landnutzungssysteme



Janet Maro, Social Entrepreneur and Agroecologist, Sustainable Agriculture Tanzania, Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Leiter der Akademie Schloss Kirchberg und Stephen Ashia, ABOCFA Cooperative Cocoa, Ghana

World Organic Forum auf Schloss Kirchberg diskutierten mehr als 120 Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit über 50 Referierenden über Lösungen für die Lebensmittelproduktion der Zukunft. Die zahlreichen Gäste aus aller Welt waren sich in der guten Gesprächsatmosphäre einig, dass nicht das eine oder das andere Konzept die Antwort auf alle Fragen sein kann, sondern eine zukunftsfähige Synthese hieraus. Zur Diskussion standen der ökologische, der regenerative und der agrarökologische Landbau. Was im deutschsprachigen Raum und in Europa als zertifizierte und stark reglementierte Bioproduktion, als Revitalisierung der Böden und als nachhaltiger Umbau des gesamten Agrar- und Ernährungssystems verstanden wird, ist für Fachleute in anderen Ländern nicht so trenn-

scharf. Für sie verschwimmen die Unterschiede zwischen den einzelnen Schlagworten.

„Zukünftige Ernährungssysteme können nur lebensfähig sein, wenn sie auf Grundlage der natürlichen Ressourcen basieren, die Natur bewirtschaften und nicht verwirtschaften.“

Rudolf Bühler,
Vorstand Stiftung „Haus der Bauern“

Für Rudolf Bühler, Initiator des Forums und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), steht ein Aspekt im Vordergrund: „Zukünftige Ernährungssysteme können nur lebensfähig sein, wenn sie auf Grundlage der natürlichen Ressourcen basieren, die Natur bewirtschaften und nicht verwirtschaften.“ Bio-Produkte vermei-

den den Einsatz von Chemikalien, sind aber mehr: „Biologische Landwirtschaft muss vermehrt zu klimafreundlicher landwirtschaftlicher Praxis führen.“ Dabei reichen die bisherigen ökologischen Praktiken nicht aus: „Bio muss mehr sein. Bio muss weitere Konzepte erfüllen, wie wir sie seit einiger Zeit aus der agrarökologischen und regenerativen Bewegung kennen“. Rudolf Bühler will das Biologische mit dem Regenerativen verbinden. „Das muss unser Fokus und unser Ziel für zukünftige Lösungen sein: Der zertifizierte ökologische Landbau als Basismodell, inklusive der wertvollen regenerativen Praktiken und agrarökologischen Lösungen, um zu nachhaltigen zukünftigen Ernährungssystemen zu kommen.“ Er ist sich sicher, dass alle Teilnehmenden des Forums den gleichen Traum haben: „Wir wollen für eine bessere



Rudolf Bühler
Vorstand Stiftung „Haus der Bauern“

Welt kämpfen, Frieden mit der Natur, Frieden zwischen den Menschen – lässt es uns tun!“ In einer Abschlussdiskussion, moderiert von Josefine Herz, Organisatorin der gastgebenden Akademie Schloss Kirchberg/Jagst, fassten einige Referenten ihre Eindrücke zusammen. Der Kanadier Jean-Martin Fortier, der mit seinen Büchern über den Anbau und die Direktvermarktung von Biogemüse die Branche grundlegend verändert hat, ist der Meinung, dass die Unterschiede zwischen den Begriffen überwunden werden müssen. „Es ist wirklich wichtig, dass wir in Zukunft für die Bewegung und das, wofür sie steht, kämpfen.“ Dazu gehören viele Aspekte: Ein gesunder Boden ist für ihn im wahrsten Sinne des Wortes die Basis des Biolandbaus. Es zählt aber auch die Zusammenarbeit, der Respekt untereinander, das Zuhören und



Steffen Reese
CEO, Naturland e.V.

gegenseitige Ermutigen. „Wir sind eine große Bewegung, wir müssen einfach am Thema Bio dranbleiben und dürfen uns nicht spalten lassen“. Jean-Martin Fortier betonte, dass die Biobauern „eine starke Stimme gegen die großen Konzerne sein müssen, die versuchen, die Bio-Branche zu übernehmen“. Nora Taleb hat mit landwirtschaftlichen Genossenschaften auf der ganzen Welt zusammengearbeitet. „Ich kämpfe für das richtige Ernährungssystem, und das sollte biologisch sein.“ Sie freut sich auf den Prozess, in dem die Stärken jedes Ansatzes herausgearbeitet werden und nicht sofort ein Kompromiss gefunden wird. Sonst würde man sich auf etwas einigen, mit dem man nicht einverstanden ist, nur weil man sich verständigen will. Dazu müssen Menschen zusammenkommen und sich ehrlich



Prof. Dr. Bernhard Freyer,
University of Continuous Education

austauschen, so wie beim World Organic Forum. „Ich danke den Organisatoren um Rudolf Bühler für den Raum, den sie uns für diese Diskussion gegeben haben.“

„Die Probleme, mit denen wir konfrontiert sind, sind so komplex, dass wir sie nicht allein mit unserem rationalen Verstand lösen können. Wir müssen die Weisheit der Natur anzapfen und uns von ihr leiten lassen.“

Charlotte Dufour
Conscious Food System Alliance Secretariat
(CoFSA), UNDP

Liebe und Freude sind für die Französin Charlotte Dufour wichtiger als materieller Wohlstand. Sie arbeitet weltweit im Bereich Lebensmittelsysteme und Ernährung. Sie plädiert dafür, auf die Natur zu hören: „Die

Probleme, mit denen wir konfrontiert sind, sind so komplex, dass wir sie nicht allein mit unserem rationalen Verstand lösen können. Wir müssen die Weisheit der Natur anzapfen und uns von ihr leiten lassen.“ Menschen seien in Kirchberg zusammengekommen. Sie sind bescheiden, wollen gemeinsam lernen und wachsen. Viele Bauern auf der ganzen Welt leiden unter einem Mangel an Würde und Respekt. „Wie können wir sie einladen, unseren Weg mitzugehen?“ Genau das ist der Ansatz von Lauren Tucker. Sie konzentriert sich in ihrer Arbeit auf die Weiterentwicklung des Lebensmittelsystems und hat dafür ein Innovationszentrum in Kalifornien gegründet: „Wir müssen die Chance nutzen, Gespräche zu führen und eine Versöhnung zu erreichen,

um ein Lebensmittelsystem zu schaffen, das allen Lebewesen, den Tieren, dem Land, den Menschen, der Kultur und unseren einzigartigen Orten gerecht wird.“ Sie möchte die Energie des World Organic Forum („Es war eine anregende Konferenz.“) nutzen, um den Austausch fortzusetzen und „etwas für die Zukunft zu leisten“. Der Leiter der Akademie Schloss Kirchberg/Jagst, Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, fasste seine Eindrücke der Tagung sehr emotional zusammen: „Wir mögen es, den Boden zu spüren und zu riechen. Wenn wir Landwirtschaft betreiben, hören und fühlen wir gerne Tiere“. Auf diese Weise „haben wir eine tiefe Beziehung zu allen Lebensformen“. Er habe die Energie während des Forums gespürt, „fast wie ein lebendiges Bewusstsein“. Es

sei die Entscheidung aller Teilnehmenden, „uns für ein zukünftiges Ernährungssystem zu entscheiden, das unsere Umwelt lebensfähig hält“. Er wolle dafür die Perspektive ändern: „Es geht nicht darum, dass wir die Welt heilen, sondern dass die Welt sich selbst heilt und uns erlaubt, Teil dieses Prozesses zu sein“. Die Gäste sollten sich an die gute Atmosphäre erinnern, „nehmt diese friedliche Dankbarkeit, die Energie, die Liebe und die Toleranz mit nach Hause“.

Thorsten Hiller

Weitere Informationen:
Auf der Webseite der Akademie Schloss Kirchberg:
akademie-schloss-kirchberg.de
bzw. worldorganicforum.schloss-kirchberg-jagst.de/

26. REGIONALES KOCHFESTIVAL HOHENLOHE

4-Gänge-Feinschmecker-Menü zum kulinarischen Erntedank

Jetzt Ticket sichern:

Tickets zu 69.- €/Person
für Mitglieder: 39.- €/Person
inklusive
4-Gänge-Feinschmecker-Menü,
Tischgetränke, Weine, Kaffeebar,
Bierbar und Sektempfang

Selbstzahler:
Schnapsbar & Cocktailbar

Anmeldung und Karten:
Telefon (07904) 97 97-0
sekretariat@besh.de

19.10.2024 Historisches Zeughaus, Neubausaal
Schwäbisch Hall ab 18.00 Uhr



Hauptversammlung der Dorfkäserei Geifertshofen AG auf dem Rimmlingshof Aktionäre billigen Kapitalerhöhung

Zum Zehnjährigen der Dorfkäserei Geifertshofen AG hat Vorständin Nadine Bühler bei der Hauptversammlung auf das Erreichte zurückgeblickt. Das landwirtschaftliche Regionalentwicklungsprojekt sei erfolgreich und stehe wirtschaftlich auf soliden Beinen. Auf dem Rimmlingshof der Familie Kubach bei Öhringen beschlossen die Aktionärinnen und Aktionäre einstimmig eine Kapitalerhöhung von 650 000 auf 975 000 Euro.

Aufsichtsratsvorsitzender Klemens Fischer freute sich, dass es gelungen ist, die Hauptversammlung auf dem Hof eines der derzeit zwölf Heumilchbauern abzuhalten. Die Familie Kubach auf dem Rimmlingshof in Langenbeutungen bei Öhringen betreibe wie alle anderen Heumilchbauern „Premiumlandwirtschaft“. Fischer betonte, dass die Kuh an sich kein Klimakiller sei. Der negative Einfluss auf die Umwelt komme von der nicht artgerechten Haltung. Das Futter – oft gentechnisch verändertes Soja – werde ohne Rücksicht auf die Natur angebaut und um den halben Globus transportiert. „Der schlechte Ruf der Kuh ist menschengemacht.“ Um das Image zu korrigieren, arbeite die Dorfkäserei an einem Projekt, das den tatsächlichen Einfluss der eigenen Kühe und der Heumilchbetriebe auf das Klima bilanziert. Der langjährige Aufsichtsratsvorsitzende und Gründer der Auffanggesellschaft, Rudolf Bühler, freute sich in einem verlesenen Grußwort über das „gelungene Experiment seit 2014“. Das „Juwel der landwirtschaftlichen Regionalentwicklung“ habe Landwirte und Bürger zusammengebracht. „Durch dieses gemeinsame Wirken sind gute Produkte entstanden.“



Aufsichtsratsvorsitzender Klemens Fischer und Vorständin Nadine Bühler besprechen letzte Details für die Abstimmung über die Kapitalerhöhung.

Die Dorfkäserei habe zehn Jahre sehr gut gelebt, gute Ergebnisse erzielt, einen ausgezeichneten Käse produziert, ein prima Team aufgebaut, neue Bauern aufgenommen, die Käserei voll ausgelastet und viel bewegt. „Diese tolle Geschichte müssen wir erzählen und für die Zukunft bewahren“, sagte Nadine Bühler. „Um die Weichen für die nächsten zehn Jahre zu stellen, müssen wir weiter investieren.“

Neue Aktien können gezeichnet werden

Die Aktiengesellschaft hat ein Grundstück neben dem bestehenden Reifekeller gekauft. Die Auflagen der Behörden steigen, weitere Produkte wie ein Molkedrink und Ricottakäse sind angedacht. Deshalb müsse entschieden werden, ob die Molkerei im Ort mit den beengten Platzverhältnissen

generalsaniert oder auf dem gekauften Grundstück neu gebaut wird. „Wo auch immer der Weg hinführt. Wir müssen auf jeden Fall in die Zukunft der Dorfkäserei investieren. Sei es dort oder dort. Hierzu brauchen wir weiteres Eigenkapital“, betonte die Vorständin. Sie rief zur Zeichnung von Aktien auf: „Neue Teilhaberinnen und Teilhaber sind herzlich willkommen.“ Die finanzielle Situation der Dorfkäserei Geifertshofen ist laut Nadine Bühler gut, der Jahresüberschuss lag im Geschäftsjahr 2023 bei 93 612 Euro. Die Aktionärinnen und Aktionäre stimmten dem Ergebnis zu und entlasteten Vorstand und Aufsichtsrat einstimmig.

Thorsten Hiller

Mit der Kapitalerhöhung werden 650 neue Aktien zu je 500 Euro ausgegeben. Interessenten können sich unter info@dorfkaserei.de melden.



Unsere Bauern im Portrait

www.besh.de/erzeuger/bauernportraits





BÄUERLICHE
 ERZEUGERGEMEINSCHAFT
 SCHWÄBISCH HALL