



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Traditioneller Bändertanz der
Landjugend Schwäbisch Hall
beim 26. Regionalen Kochfestival
(Seiten 6-9)



Erfolgreicher Auftritt auf der Süffa 2024

Klimaresilientes Wirtschaften tut Not

BESH investierte in eine tierschutzgerechte Rinderschlachtlinie

Strategiedialog Landwirtschaft: Gesellschaftsvertrag unterschrieben

Seiten 4-5

Seiten 10-13

Seiten 14-17

Seiten 20-21



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

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



Vorstand BESH AG
Controlling / Internes Reporting /
Ffilialen

**Vorstand Dorfkäserei
Geifertshofen AG**

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



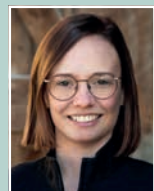
Vorstand BESH AG
Betriebsleiter
Erzeugerschlachthof
Schwäbisch Hall

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



**Bereichsleitung
Vertrieb
Feinkost/Gastronomie**

Noa Messerschmidt
Tel.: (0791) 9 32 90-444
Mobil: (0173) 3 14 81 69
noa.messerschmidt@besh.de



**Leitung
Mediencenter**

Matthias Korth
Tel.: (07904) 97 97-73
matthias.korth@besh.de



Stiftung Haus der Bauern

Ulrike Gabert
Leitung der Geschäftsstelle
im Schloss Kirchberg
Tel.: (07954) 9 21 54 70
Mobil: (0173) 5 35 84 72
ulrike.gabert@hdb-stiftung.com



**Zuchtleiter
Züchtervereinigung
Schwäbisch-Hällisches
Schwein**

Albrecht Weber
Mobil: (0172) 7 23 79 81
albrecht@weberspage.de



**Geschäftsführer
BESH Wurst- und
Schinkenmanufaktur
Frankenheim**

**Dr. rer. nat. Dipl. Ing.
Sebastian Bühler**
Tel.: (0791) 9 32 90-457
Mobil: (0172) 3 95 66 84
sebastian.buehler@besh.de



**Geschäftsführer
Echt Hällische
Wurstmanufaktur
Et Großverbrauchermarkt**

Steffen Noller
Tel.: (0791) 9 32 90-555
Mobil: (0172) 7 03 26 61
steffen.noller@besh.de



**Bio-Berater, Vorsitzender
Erzeugergemeinschaft
Hohenloher Lamm**

André Hutzenlaub
Tel.: (07904) 97 97-69
Mobil: (0173) 9 64 17 56
andre.hutzenlaub@besh.de



**Leitung
Wildmanufaktur SHA**

**Stellv. Betriebsleiter
Erzeugerschlachthof SHA**

Philipp Brauch
Tel.: (0791) 9 32 90-885
philipp.brauch@besh.de



**Gastronomischer Leiter Et
Kulinarischer Botschafter
der BESH**

Slow Food Alliance Chef

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



**Bereichsleitung
Vertrieb
Fachmetzgereien**

Günter 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 liebe Bauern und Bäuerinnen, Mitglieder und Partner der Bäuerlichen Erzeugergemein- schaft Schwäbisch Hall !

Zeitenwende nun auch in Ame-
rika: die bisher kriegstreiberi-
sche Politik wurde mit deutlicher
Mehrheit des amerikanischen
Volks abgewählt und dies lässt
auf Frieden in der Welt hof-
fen, den wir wirklich brauchen.
Einer Abkehr von der Politik
des Tötens unschuldiger Men-
schen zugunsten einer Politik
des nachhaltigen Friedens unter
Selbstbestimmung der Völker
mit respektvollem gegenseitig-
em Umgang zwischen Ost und
West, Nord und Süd.

Denn das Wort und die Bedeu-
tung von Frieden wurde in den
vergangenen Jahren mit Füßen
getreten: Friedenspolitik wurde
zum Fremdwort. Für uns, wel-
che wir mit der Friedensbewe-
gung groß geworden sind, war
dies besonders schmerzhaft. Nun
müssen wir die neuen Entwick-
lungen aufgreifen und aktiv be-
gleiten, es ist allerhöchste Zeit,
dass die fehlgeleitete Politik dies
spürt und begreift: Wir sind für
den Frieden und dieser lässt sich
nicht mit Waffen schaffen, son-
dern mit Waffenstillstand und
Verhandlungen: Bauern für den
Frieden! Waffen zu Pflugscha-
ren und nicht Pflugscharen zu
Waffen!

Und den Frieden brauchen wir
auch für unsere vernachlässigte

Wirtschaft im Innern als auch im
Wirken für Friedensarbeit in Er-
ziehung und Bildung. Und auch
den Frieden mit der Natur: Die
ökologische Land- und Ernäh-
rungswirtschaft hat in den ver-
gangenen Jahren sehr gelitten,
wir hatten eine Seitwärts- und
Rückwärtsentwicklung im öko-
logischen Bereich zu verkraften
anstelle des Aufbruchs zu 30 %
Ökologie auf unseren Feldern
und Tischen.

Nun steht auch das Friedensfest
vor der Tür. Weihnachten ist das
Fest des Friedens und der Fami-
lie. Lassen Sie uns jeden Tag ak-
tiv für den Frieden auf der Welt
eintreten und lasst uns auch an
Weihnachten bewusst für den
Frieden in der Welt beten. Sie
sind auch herzlich eingeladen
zur internationalen Friedensan-
dacht, welche jeden Donnerstag
um 19.00 h in der Schlosskapel-
le Kirchberg abgehalten wird:
Bauern für den Frieden!

In diesem Sinne wünschen wir
Ihnen Allen eine besinnliche
und friedfertige Weihnachtszeit
im Kreise Ihrer Lieben,

Herzlichst Ihr Rudolf Bühler.

R. Bühler



IMPRESSUM

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

Fotos: Archiv, S.14: MBW/Jan Potente
Titelseite: Thumilan Selvakumaran, HT
Druck: Druckerei Flyeralarm
Auflage: 5.000 Stück
Erscheinungsdatum: Dezember 2024

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

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall überzeugt auf der führenden Fachmesse für die Fleischbranche in Stuttgart

Erfolgreicher Auftritt auf der Süddeutschen Fleisch erfachausstellung 2024



Gute Gespräche, und der fachlicher Austausch zwischen Bauern und Metzgern standen auch in diesem Jahr im Mittelpunkt der Süffa.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat auf der diesjährigen Süffa, der Fachmesse für die Handwerks-Metzgerbranche, einen überaus erfolgreichen Auftritt hingelegt. Vom 28. bis 30. September 2024 präsentierten wir uns in Stuttgart nicht nur als zuverlässiger Partner für das Fleischerhandwerk, sondern auch als Innovationsführer, der aktuelle Branchentrends mitgestaltet. Die Süffa, als zentrale Plattform für Fleischerhandwerk, Metzgereien und mittelständische Unternehmen der Branche, bot uns die perfekte Gelegenheit, unsere neuesten Produkte einem hochinteressierten Fachpublikum vorzustellen.

Produktneuheiten und Innovationen im Fokus

Unser Stand zog dank der Präsentation mehrerer innovativer Produktneu-

heiten eine große Zahl an Besuchern an. Ein Highlight war die Einführung unseres neuen „Salats vom Schweinebäckle“, der unsere Nose-to-Tail-Philosophie auf sehr delikate Art verkörpert. Auch unsere neuen Landjäger überzeugten die Besucher mit bester Handwerksqualität.

Ein weiterer Schwerpunkt auf unserem Messestand war es, die Fachbesucher über die ab dem 01.08.2025 geltende Pflichtkennzeichnung der Haltungsform bei frischem Schweinefleisch zu informieren. Dazu war in einem Fleischkühlschrank Schweinefleisch in der ab nächstem Jahr vorgeschriebenen Form gekennzeichnet bzw. mit digitalen und analogen Preisschildern ausgezeichnet. Im Rahmen der SÜFFA-Akademie haben unser Vorstandsvorsitzender Christian Bühler und Projektleiter Samuel Rüger das Publikum mit einem Fachvor-

trag auf das Thema eingestimmt. Der Tenor war und ist, dass Fleisch von unserer Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bereits heute mehr als nur die ab nächstem Jahr gültigen Anforderungen der Tierhaltungskennzeichnung erfüllt. So ist Fleisch von der BESH aufgrund des um bis zu 49 % niedrigeren CO₂-Fußabdrucks besonders klimafreundlich. Dazu tragen die kurzen Transport- und Vermarktungswege ebenso bei wie die Fütterung mit entwaldungsfreiem Donausoja – um nur zwei Beispiele zu nennen. Das alles ist gepaart mit bester Fleischqualität unserer alten Rasse, dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein.

Positive Resonanz und hochqualifiziertes Fachpublikum

Die Messe war geprägt von intensiven Fachgesprächen und einem regen Austausch. Die Qualität der Ge-

sprache und das Interesse an unseren Lösungen haben unsere Erwartungen übertroffen. Besonders positiv hervorzuheben ist die hohe Fachkompetenz der Besucher, die sich durch gezielte Fragestellungen und reges Interesse an Details auszeichneten. Dies ermöglichte es uns, wertvolle Kontakte zu knüpfen – sowohl mit bestehenden Partnern als auch mit potenziellen Neukunden.

Nachhaltigkeit und Regionalität als Schlüsselthemen

Neben technischen Innovationen stand auch das Thema Nachhaltigkeit im Zentrum unseres Messeauftritts. Unser Engagement für Tierschutz bei der Schlachtung und die Förderung regionaler Lieferketten wurde von den Messebesuchern sehr gut aufgenom-

men. Gerade im Fleischerhandwerk gewinnt das Thema Regionalität und nachhaltige Produktion zunehmend an Bedeutung. Unser Unternehmen ist bestens darauf vorbereitet und bietet Lösungen, die sowohl den ökologischen Fußabdruck verringern als auch die regionale Wertschöpfung fördern.

Networking und Branchenaustausch

Die Süffa bot uns auch in diesem Jahr wieder eine hervorragende Plattform für intensiven Austausch mit Branchenkollegen und Kunden. Neben den zahlreichen Gesprächen an unserem Stand waren wir auch aktiv an verschiedenen Branchenevents beteiligt. Insbesondere die Fachvorträge und Diskussionsrunden, die sich mit aktuellen Trends und Herausforderungen

der Fleischbranche beschäftigten, boten wertvolle Einblicke und neue Impulse für die zukünftige Entwicklung unseres Unternehmens.

Ausblick

Unser erfolgreicher Auftritt auf der Süffa 2024 zeigt einmal mehr, dass unser Unternehmen als Vorreiter in der Branche wahrgenommen wird. Die Messe hat uns nicht nur wertvolle Kontakte eingebracht, sondern auch wichtige Impulse für die Weiterentwicklung unserer Produktpalette und Dienstleistungen gegeben. Wir freuen uns darauf, die gewonnenen Erkenntnisse in unseren zukünftigen Projekten umzusetzen und unsere Metzger-Kunden auch weiterhin mit unseren Produkten im Wettbewerb zu unterstützen.

Rüger



Acht Gold-Medaillen für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Beim kulinarischen Erntedank genießen 315 Gäste ein regionales Vier-Gänge-Genuss „mit gutem Gewissen“



Chefkoch Maximilian Korschinsky und Stellvertreterin Gabriela Ghira mit der Hauptspeise. Foto: Selvakumaran, HT



Festliches Ambiente im „Alten Zeughaus“, der guten Stuben der alten Reichstadt

Die hell strahlende Stimme der Sopranistin Irina Sivak erfüllt den Zeughaus-Saal im Haller Neubau, mit der deutschen Version von Amazing Grace. Sie singt vom schönen Tag voller Harmonie, der wie ein Edelstein sei. „Er strahlt dich an und ruft dir zu, heut' sollst du glücklich sein.“ Es ist der stimmungsgewaltige Auftakt für den kulinarischen Erntedank, den die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zum 26. Mal in der „guten Stube der alten Reichstadt“ zelebriert, wie es Vorsitzender Rudolf Bühler formuliert.

Hinter ihm auf der Leinwand ist ein Foto vom üppig mit Ernten dekorierten St. Michael vom kirchlichen Erntedank Anfang Oktober zu sehen, gestaltet von Veronika Stollmaier-Kurz. „Die Gaben des Feldes und der Gärtner“ würden anschließend an die diakonische Einrichtung Ster-

nenfels gespendet, wo sie verkocht würden und als Wintervorrat dienen. Bühler verbindet dieses Bild mit Gesellschaftskritik. In Pflegestiften etwa würden immer mehr tiefgekühlte und dann regenerierte Kost auf den Tellern landen. Das sei freilich eine finanzielle Frage, er nennt es aber Kulturverlust. Denn vor allem Alte und Kranke bräuchten gesunde und frische Speisen.

Seinen Gästen am Samstagabend im vollen Neubau geht es da kulinarisch auf jeden Fall deutlich besser. 315 Personen sitzen an langen, gedeckten Tafeln und lassen sich ein edles Vier-Gänge-Menü schmecken, das mit regionalen Zutaten zusammengestellt wurde. „Es gibt keine andere Genussregion wie Hohenlohe“, sagt Koch Maximilian Korschinsky von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Fast 1300 Teller angerichtet

Mit Jahren der Erfahrung beim Kochfestival lässt Korschinsky hinten in der Küche keine Hektik aufkommen, während es im Festsaal das Ensemble „A la Carte“ um die Reutters aus Westheim swingen lässt. Gemeinsam mit 15 anderen Köchen und rund 20 Servicekräften richtet Korschinsky zusammen fast 1300 Teller an. Der Chefkoch prüft vorne die Teller, garniert noch etwas um, bevor die Servicekräfte mit den Speisen in den Saal marschieren.

So gibt es zur Vorspeise eine Variation vom heimischen Kürbis samt Geifertshofener Bio-Hirtenkäse, gefolgt vom Zwischengang mit Teigtäschle vom heimischen Wild, Schalotten, Rosenkohl und Pastinaken. Der Hauptgang kommt mit Dreierlei vom Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschwein, dazu Hohenloher Herbstgemüse und Linsen vom Sonnenhof. Als Dessert

Menü im historischen Zeughaus-Saal.

tischt das Team Hohenloher Zwetschge mit Bio-Heumilcheis und Mohn auf. Begleitet wird das Menü von passenden Tropfen vom Weingut Fürst Hohenlohe-Öhringen.

„Jetzt geht es um
klimaresilientes Fleisch.
Hierbei sind wir führend.“

Rudolf Bühler,
Vorsitzender BESH

Man brauche bei diesem Menü kein schlechtes Gewissen zu haben, sagt Bühler, der von klimaresilienten Fleisch spricht. Eine neue Werbekampagne? Bühler: „Auch da sind wir Vorreiter.“ Er nennt eine Studie, die gemeinsam mit der Uni Wien und dem Schweizer Forschungsinstitut für biologische Landwirtschaft erarbeitet wurde, wonach das Schwäbisch-Hällische Landschwein eine um 49 Prozent niedrigere CO₂-Bilanz aufweise gegenüber der konventionellen Erzeugung. Das liegt vor allem am Futter aus regionalen Quellen. Zwei neue europäischen Studien seien beantragt, so der Vorsitzende.

Zwei Preise vergeben

Zum festen Programm gehört beim Kochfestival der Auftritt der Landjugend Schwäbisch Hall mit mehreren Tänzen, aber auch die Auszeichnung mit dem Agrarkulturpreis. Heuer bekommt ihn der 80-jährige Johannes Kolb aus Rückertsbronn, der nicht nur als Filmemacher bekannt ist, sondern auch landwirtschaftlich einiges bewegt hat. 60 Muttersauen und 240 Mastschweine umfasst sein Betrieb. 1993 hat er sich der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft angeschlossen. In den Kriegswirren wurde er gebo-

ren, als 1945 sechs Gehöfte im Ort abgebrannt sind. Kolb heiratete mit 23 und übernahm da auch den Hof, wo er weiter aktiv ist. Der Preisträger dankt seiner vor zwei Jahren verstorbenen Frau Rosemarie, mit der er 54 Jahre lang verheiratet war. Sie habe ihm unter anderem den Freiraum gegeben, nebenher Filme über die Landwirtschaft und Hohenlohe zu drehen. Nun muss er sich alleine um die Bewirtschaftung der 75 Ar kümmern. Bühler betont, dass Kolb mit nur wenigen hundert Euro Bauern- und Witwerrente im Monat auskommen muss – und das nach Jahrzehnten der körperlich harten Arbeit. „Das ist ein Skandal und eine große Ungerechtigkeit unserer Wohlstandsgesellschaft.“ Die zweite Preisträgerin ist Elisa

Löblein. Ihr Vater hat vor mehr als 30 Jahren den elterlichen Betrieb auf dem Eichhof in Niederstetten im Hohenlohekreis übernommen und auf ökologische Landwirtschaft umgestellt. Dort werden Bio-Ferkel erzeugt. Die 26-Jährige packt bei allen Arbeiten mit an und engagiert sich auch auf politischer Ebene für ihre Branche. „Für sie war früh klar, dass sie Bäuerin wird“, berichtet Bühler in der Laudatio. Sie sei die ideale Landwirtin: jung, weiblich und mit Bachelor. Früh habe sie neben der Arbeit auf dem Familienhof die Ecoland-Geschäftsführung übernommen und repräsentiere die Interessen auch vor Politikern in Berlin. „Solche Frauen braucht die Landwirtschaft.“

Haller Tagblatt



Variation vom heimischen Kürbis mit Kernöl und Geifertshofener Bio-Hirtenkäse



Teigtäschle vom heimischen Wild mit Schalotten, Rosenkohl und Pastinaken



Dreierlei vom Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschwein mit Gemüse und Linsen



Hohenloher Zwetschge, Bio-Heumilcheis und Mohn

Verleihung der Agrarkulturpreise Hohenlohe 2024

Verdienste um die Heimat



Agrarkulturpreisträger Johannes Kolb mit Rudolf Bühler, Gründer & Vorsitzender BESH und Ursula Dunz vom Vorstandssekretariat.

Agrarkulturpreis 2024
Kultur & Soziales
Johannes Kolb, Rückertsbronn

Ha ja, wenns sou sei muas dann mach mers halt“ sagte Johannes Kolb in originärem Hohenlohisch als ich ihn anfragte ob er für den Agrarkulturpreis 2024 zur Verfügung stehen würde.

Johannes Kolb, heute 80-jähriger Ausdöngbauer, legt jedoch Wert darauf dass er nach wie vor seinen Hof aktiv verwaltet. Er wurde im September 1944 in seinem Heimatdorf Rückertsbronn im „Kochereck“, einer besonders fruchtbaren Flecken Erde in Hohenlohe, als Sohn von Bauer Johann und Bäuerin Emma Kolb geboren, dort wo er noch heute lebt und wirkt.

Freilich nicht mehr in dem Gehöft wo er geboren wurde, denn dieses wurde

am 16. April 1945 durch Bombenhagel der voranrückenden amerikanischen Armee in Schutt und Asche gelegt. Johannes wurde als halbjähriges Kind außer Haus gegeben bis die größten Kriegswirren im Weiler Rückertsbronn beseitigt waren. Sechs Gehöfte waren komplett abgebrannt und es herrschte große Not.

Diese Zeit hat Johannes Kolb in eine Büchlein mit Berichten von Zeitzeugen niedergeschrieben und veröffentlicht. Ein Dokument welches eindrucksvoll und authentisch die Tage und Wochen zum Kriegsende 1944 mit seinem ganzen Elend beschreibt. Solche Bücher sollten Pflichtlektüre in unseren Schulen werden für die Erziehung zum Frieden, zur Friedenskultur und nicht Kriegsfähigkeit wie dies unsere aktuell Regierenden in Missachtung unseres Grundgesetzes tun. Denn wir brauchen dringend Frieden und

Friedensarbeit. Johannes Kolb war stets ein rechtschaffener Bauer, hielt 60 Muttersauen und 240 Mastschweine, und schloss ich 1993 als Mitglied der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall an. Ich erinnere mich noch gut wie er mit seinem Geländewagen seine Schlachtschweine am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall anlieferte.

Hohenloher Agrarkultur
als Leitfaden der kreativen Arbeit

Schon bald lebte Johannes Kolb auch seine kreativen und kulturellen wie künstlerische Ader aus und machte bereits 1975 seinen ersten Film. Die Hohenloher Agrarkultur zieht sich wie ein Leitfaden durch all seine 21 Filme welche Namen tragen wie:

- Landwirtschaft in Hohenlohe
- Eine Reise durch unser schönes Hohenloher Land

- Natur & Landschaft in Hohenlohe
 - Aktives Landleben in unserer Gemeinde.
 - Hohenlohe musiziert
 - oder auch Burgen und Schlösser in Hohenlohe
 - und Sommer in Schwäbisch Hall.
- Seine Filme werden nicht geschnitten, sollen authentisch unsere indigene Kultur vermitteln. Also ein Heimatfilmer mit Poesie und Hingabe zu unserer Heimat und Agrarkultur. So nennt man ihn auch den Bauer und Filmemacher aus Rückertsbronn.

Mit 80 Jahren
noch hellwach und aktiv

Auf seinem Bauernhof hat er auch ein Bauernmuseum eingerichtet mit Geräten und Handwerkszeug seiner Vorfahren und führt dies auch gerne Gruppen und Interessierten vor. Freilich ist sein Leben nun etwas einsamer geworden als seine liebe Frau Rosemarie mit der er 54 Jahre verheiratet war vor zwei Jahren gestorben ist. Nun erhält er 69 Euro und 81 Cent Witwenrente, dazu die Altersrente der Bauern in Höhe von 639 Euro und 22 Cent! Ja Sie haben richtig gehört: dies ist der gesetzliche Rentenanspruch von Bauersleuten wenn diese wie Johannes Kolb 45 Jahre lang hart bei Wind und Wetter gearbeitet haben. Ein Skandal und große Ungerechtigkeit in unserer Wohlstandsgesellschaft.

Doch Johannes Kolb lebt sein Leben wie es sich als freier Bauer gehört, ist mit seinen 80 Jahren hellwach und pflegt noch das ganze Anwesen, hofft dass eines Tages einer seiner Nachkommen die bäuerliche Tradition seiner alteingesessenen Familie weiterführt.

Lieber Johannes, für Dein vorbildliches Leben als Bauer und Wirken für die bäuerliche Kultur verleihen wir Dir heute den Agrarkulturpreis 2024!
Rudolf Bühler

Agrarkulturpreis 2024
Ökologie
Elisa Löblein, Niederstetten

Ha ja, warum a ned!“ – war die spontane Antwort von Elisa Löblein in tiefstem Hohenlohisch als ich sie anrief ob sie den Agrarkulturpreis 2024 annehmen würde. Eben einfach authentisch Hohenloher Kultur wie wir Bauern reden und uns ausdrücken.

Elisa wurde am 28 März 1998 geboren und „auf dem wunderschönen elterlichen Eichhof bei Niederstetten aufgewachsen“. Schon früh war klar, dass sie Bäuerin werden möchte. Aber eine moderne Bäuerin: studiert, engagiert und doch bodenständig, der bäuerlichen Kultur verhaftet mit all ihren Facetten.

Und weiter sagt sie dann in ihrer Vita: „Schon seit meiner Kindheit begleitete mich die ökologische Landwirtschaft die bei uns von meinem Vater 1988 eingeführt wurde als auch die Sauenhaltung. Das Wissen herzu wurde mir von meinem Opa weitergegeben welcher auch schon mit Schwäbisch-Hällischen Schweinen aufgewachsen ist“. Also indigenes Wissen, Erfahrungswissen, welches über Generationen hinweg mündlich in den Bauernfamilien weitergegeben wird.

Gelungene Hofnachfolge

Elisa ist ein Modellfall gelungener Hofnachfolge: jung, weiblich, bestens ausgebildet mit Bachelor und Master-Degree in ökologischer Land- und Ernährungswirtschaft und Regionalmanagement, täglich in Stall und Feld aktiv, wenn sie nicht gerade mit Ministern, Präsidenten oder Verwaltungschefs zu tun hat und dort unsere Interessen vertritt. Denn schon in ihren jungen Jahren hat sie die anspruchsvolle Aufgabe der Geschäftsleitung des Verband für Ökologische und Klimaresiliente Land- und Er-



Agrarkulturpreisträgerin Elisa Löblein mit Rudolf Bühler

nährungswirtschaft, kurz ECOLAND, übernommen und füllt diese bestens aus: hinhören und abwägen, sich zu Wort melden wenn nötig, dann aber engagiert, loyal und geradlinig! Es gilt Tradition mit Zukunft zu vereinen, unsere Kultur weiterzuentwickeln, unseren Platz in der Gesellschaft einzunehmen und unsere berechtigten Interessen für faire Preise und Austauschverhältnisse durchzusetzen mit den gebotenen Mitteln. Elisa ist dabei unerschrocken und zielführend unterwegs: ob Schweinestall oder beim Minister Hauk in der Verbandsrunde, ob Mähdrescher oder als Repräsentantin in Berlin.

Solche Frauen braucht das Land!

Junge Frauen, welche sich mit hoher Kompetenz und Sachverstand engagieren für eine ökologische und nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft, für unsere gemeinsame Zukunft. Nie ist es ihr zu viel oder zu weit, sie ist 24/7 erreichbar und schafft es Beruf und Privates unter einen Hut zu bekommen. Denn im Frühjahr hat sie geheiratet und es ist auch kein Geheimnis mehr: Nachwuchs kündigt sich an, wozu wir Glück, Gesundheit und Gottes Segen wünschen.

Als leuchtendes Vorbild für unsere Jugend auf dem Lande bekommt Elisa schon in jungen Jahren den Agrarkulturpreis Hohenlohe verliehen verbunden mit allen guten Wünschen für ihre Zukunft!
Rudolf Bühler

Klimaresilientes Wirtschaften tut Not

Bäuerliche Klimaleistungen vergüten – Polluter belasten!



Die Weiterentwicklung der ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft zu nachhaltig klimafreundlichem Wirtschaften ist dringend nötig: Wie kann das gelingen und was sind die Instrumente dazu?

Zeitenwende: Auch die Ökobranchen kann sich den zentralen Herausforderungen nicht verschließen – es bedarf dringend einer inhaltlichen Weiterentwicklung hin zu ökologischer und klimaresilienter Land- und Ernährungswirtschaft! Entscheidend ist hierbei, dass zusätzliche Leistungen für klimaresilientes Wirtschaften und eine positive CO₂-Bilanz auch den bäuerlichen Betrieben als Mehrwert honoriert werden. Es ist das Prinzip des „True Cost Accountings“ anzuwenden, mit der Vergütung von klimaresilienten Maßnahmen und Leistungen einerseits und andererseits der monetären Belastung von Klimaschä-

den nach dem Verursacherprinzip. Klimaschutz muss volkswirtschaftlich relevantes Prinzip und geldwert ausgeglichen werden!

Eine Grundlage für die Umsetzung bildet schon heute der neu aufgelegte Rechtsrahmen der Verordnung EU 2022/2464 Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) mit einhergehendem Klima-Zertifizierungsrahmen nach ISO 14064.3 ff., der im Nachgang der UN-Klimakonferenz 2015 in Paris auf Grundlage des „Greenhouse Gas Protokolls GHG“ entwickelt wurde.

Als Rahmen für zukunftsfähiges Wirtschaften und nachhaltig ausgerichtete Volkswirtschaften ist das sogenannte „True Cost Accounting“ unabdingbar: Externe Kosten und Belastungen von Produktionsverfahren sind gemäß dem Verursacherprinzip einzupreisen bzw. zu bepreisen; und externe Nut-

zen und Leistungen, welche nicht im Preis der Produkte inkludiert sind, müssen künftig über entsprechende Validierung und Instrumente erfasst und als Zusatznutzen vergütet werden. Mit Bezug auf die Einsparung von Treibhausgasemissionen wurde hierfür im Rahmen des Greenhouse Gas Protocols der Vereinten Nationen eine Art Währung geschaffen, mit der die Einpreisung von CO₂-Emissionen bzw. -Reduktionen auf Grundlage von validierten und handelbaren CO₂-Zertifikaten möglich ist.

Für eine Bewertung von klimapositiven Leistungen aus der Ökologischen Landwirtschaft greift diese Methode pekuniärer Vergütung von CO₂-Einsparungen jedoch zu kurz. Es bedarf einer ganzheitlichen Betrachtung klimarelevanter Maßnahmen in den bäuerlichen Betrieben, welche nicht allein auf der Ermittlung des unmittelbaren CO₂-Fußabdrucks basieren darf. Die zentrale Frage bleibt: Wie kann der gesellschaftliche und volkswirtschaftliche Mehrwert für nachhaltig klimarelevante Leistungen aus landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben quantifiziert und verifiziert werden, um diese dann monetär zu vergüten? Es muss erreicht und gewährleistet werden, dass die Betriebe nicht kostenlos gesellschaftliche Leistungen erbringen und erneut als die Looser in den industrialisierten Gesellschaften dastehen. Denn die Polluter, um diese neudeutsche Sprachschöpfung zu verwenden, kommen im Wesentlichen aus der industriellen Wirtschaft.

Das Prinzip des True Cost Accountings
Konkret gilt es, angepasste Mecha-

nismen zu entwickeln, welche dem True Cost Accounting auch im landwirtschaftlichen Bereich zugrunde zu legen sind, um den klimafreundlichen Mehrwert zu quantifizieren, validieren und zertifizieren und ihn sodann über Klimazertifikate im volkswirtschaftlichen Kreislauf vergütet zu bekommen. Es muss ein volkswirtschaftlich geeignetes Instrumentarium entwickelt werden, welches dazu taugt, die Natur nachhaltig zu bewirtschaften und nicht zu verwirtschaften – das unsere Lebensgrundlagen erhält und nicht zerstört.

Dafür braucht es sowohl gesetzgeberische Leitplanken für nachhaltige und klimafreundliche Wirtschaftskreisläufe als auch eine Bepreisung von Umwelt- und Klimaschutzleistungen als elementares und überlebensnotwendiges volkswirtschaftliches Gut. Im Umkehrschluss sind lebensfeindliche und naturvernichtende Produktionsketten mit ihren volkswirtschaftlichen Kosten zu belasten. Schaffen wir es, diese Erkenntnis und die hieraus zu entwickelnden Prozesse in die aktuell gelebte Volkswirtschaft zu implementieren, wird in der Folge eine Eigendynamik entstehen hin zu einem nachhaltig klimaresilienten Wirtschaften, das insbesondere in der Land- und Ernährungswirtschaft als Urproduktion seinen Ausgang finden wird.

Das UN-Greenhouse Gas Protocol

Erfreulicherweise wurden seit der UN-Klimakonferenz 2015 in Paris, wo diese Themen auf der Tagesordnung standen, EU- und weltweit gesetzgeberische Grundlagen geschaffen, die für die monetäre Bewertung umweltfreundlicher und klimaposi-

tiver Leistungen einen Rahmen bieten: das „UN-Greenhouse Gas Protocol“ (GHG-Protokoll). Dies muss als Durchbruch gesehen und begriffen werden analog zu der 1992 erlassenen Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, die erstmalig eine gesetzliche Grundlage für die zentralen Richtlinien des Ökologischen Landbaus innerhalb der EU geschaffen hat. Das GHG-Protokoll bildet wiederum den Rahmen für den Standard ISO 14064 ff., der in Deutschland von der Deutschen Akkreditierungsstelle DAkkS reglementiert ist.

Diesen für die gewerbliche Wirtschaft entwickelten Zertifizierungsstandard gilt es nun auch auf die Landwirtschaft zu übertragen. Nach dem Prinzip des True Cost Accountings sind klimarelevante Leistungen auf Grundlage empirischer Datenerhebungen zu quantifizieren und zu validieren.

Dabei werden klimarelevante Leistungen grundsätzlich auf zwei Pfeilern begründet:

1. Klimaresiliente Leistungen wie Humusaufbau oder Pflanzung von Windschutzhecken, Bäumen und landschaftspflegerischen Elementen sowie Maßnahmen zur Energiegewinnung aus regenerativen Quellen
2. Einsparung von CO₂ und weiterer Treibhausgase, zum Beispiel durch Vermeidung fossiler Düngemittel und Pestizide oder reduzierter Energieaufwand je Produktionseinheit etc.

Sodann gilt es, diese Leistungen quantitativ und monetär zu bewerten im Rahmen von Validierungsverfahren, wofür bislang leider noch keine oder

nur rudimentäre Datengrundlagen existieren. Die einschlägigen Universitäten und Forschungsinstitute sind daher aufgerufen, mittels empirischer Methodik die notwendigen wissenschaftsbasierten Datengrundlagen zu entwickeln und diese den Zertifizierungsinstituten und der breiten Praxis zu Verfügung zu stellen.

Jährliche Hoftorbilanz als Grundlage für die Klimazertifizierung

Als systemischer Ansatz für eine quantitative Klimabewertung in landwirtschaftlichen Betrieben empfiehlt sich eine jährliche Hoftorbilanz auf Grundlage einer einzelbetrieblich erfassten und validierten Datengrundlage. Die Zertifizierung übernimmt ein bei DAkkS für ISO 14064-63 ff. akkreditiertes Institut. Im Ergebnis erhält der landwirtschaftliche Betrieb ein Klimazertifikat für das betreffende Wirtschaftsjahr, in dem die Erhebung und Inspektion vorgenommen wurde. Das von der Zertifizierungsstelle auszustellende Klimazertifikat belegt die Klimabilanz bzw. die Summe der CO₂-Einsparungen des betreffenden landwirtschaftlichen Betriebs und führt die Resilienz- und Einsparmaßnahmen im Anhang auf. Grundsätzlich empfiehlt sich dieses Verfahren zunächst und primär für die Anwendung bei ökologisch wirtschaftenden Betrieben, weil hier prinzipiell von klimafreundlicheren Wirtschaftsmethoden ausgegangen werden kann und sich die Klima-Inspektion verbunden mit der Bio-Inspektion kostengünstig ermöglichen lässt. Bislang ist das Verfahren jedoch Neuland in Deutschland. Ein praktikables Pionierprojekt gibt



Getreideanbau und Weidehaltung in Hohenlohe

es in Ägypten mit der Sekem-Initiative „Economy of Love“, bei der dieser fachlich-methodische Ansatz bereits Anwendung findet. Ebenso befasst sich der „Verband für Ökologische und Klimaresiliente Land- und Ernährungswirtschaft Ecoland“ gemeinsam mit der Stiftung Haus der Bauern, Schloss Kirchberg, und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) intensiv mit der Entwicklung von Validierungsrahmen für klimapositive Leistungen in der Land- und Ernährungswirtschaft – mit dem Ziel, handelbare Klimazertifikate zu generieren, um den bäuerlichen Betrieben ihre klimarelevanten Leistungen und den damit generierten gesellschaftlichen Mehrwert zu vergüten (siehe unten).

Die Stiftung Haus der Bauern, Schloss Kirchberg, hat gerade ein entsprechendes Forschungs- und Entwicklungsprojekt im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit (BMZ) in Ghana durchgeführt und die BESH implementiert aktuell das von der EU finanzierte EIP-Agri-Projekt „Climate Fair Pork“. Es sind jedoch weitere Grundlagenforschung und angewandte Forschung dringend notwendig für die empirische Ermittlung und Bewertung

der klimarelevanten Effekte verschiedener Bewirtschaftungsmaßnahmen. Ein Startup-Unternehmen im Schloss Kirchberg, welches sich unter dem Namen „Bio-Kontroll Institut für Klima- und Bio-Zertifizierungen“ gegründet hat, befasst sich mit der Entwicklung der Validierung und Zertifizierung von klimaresilienten Leistungen in der Ökologischen Landwirtschaft. Aktuell befindet es sich in der Akkreditierungsphase bei der DAkkS.



Climate Fair

Klimazertifizierungen haben sich grundsätzlich an der Norm des GHG-Protokolls bzw. dem Standard ISO 14064 ff. zu orientieren und können

- für ein Produkt entlang seiner Genesis oder
- für ein Unternehmen auf Grundlage einer jährlichen Klima- bzw. Nachhaltigkeitsbilanz durchgeführt werden. Ecoland hat hierzu

bereits das Label „Climate Fair“ entwickelt, um zertifiziert klimafreundlich erzeugte Produkte kennzeichnen zu können, analog zu den marktüblichen Fair-Trade-Labels:

Der Logoverwendung ist eine Marken-satzung unterlegt, welche unter anderem eine um mindestens 30 Prozent bessere CO₂-Bilanz auf zertifizierter Grundlage von ISO 14064-3 verlangt – in Relation zu konventionellen Erzeugnissen gleicher Art.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat schon im Jahre 2019 ihre Produktlinie Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. von der BOKU Wien und FiBL Österreich auf ihren CO₂-Fußabdruck prüfen lassen. Im Vergleich zu industriell hergestelltem Schweinefleisch wurde bei der Produktlinie ein um 31 Prozent reduzierter CO₂-Ausstoß in der konventionellen Variante und um 49 Prozent in der Biovariante gemessen.

Mit dem aktuellen EIP-Agri-Forschungs- und Entwicklungsprojekt „Climate Fair Pork“ will die BESH die Klimafreundlichkeit beim Hällischen Fleisch noch weiter verbessern: durch spezifische Optimierungsmaßnahmen entlang der gesamten Erzeugerkette

von Feld und Futtergewinnung über Stall bzw. Weide bis hin zur CO₂-freien Schlachtung, Ganztierverwertung und der Beachtung regionaler Kreisläufe.

Neben der grundsätzlich klimafreundlichen ökologischen Wirtschaftsweise erbringen die Erzeugerbetriebe vielfältige Klima-Leistungen, wie das Anpflanzen von Bäumen, Sträuchern, Windhecken sowie den Aufbau von Humus auf den Feldern und Wiesen.

Zum Klimaschutz trägt auch eine naturnahe Waldwirtschaft und Pflege der Kulturlandschaft, Förderung der Insektenfauna und Wildpflanzenflora bei. In der Summe münden all diese Maßnahmen in eine individuelle jährliche Klimabilanz eines jeden Bauernhofs, ganz gleich ob dieser im globalen Norden oder Süden angesiedelt ist.

Klimazertifikate aus Ökologischer Landwirtschaft, die auf Grundlage von ISO 14064 von DAkkS-akkreditierten Instituten ausgegeben werden, können grundsätzlich an sogenannte Polluter vermarktet werden. Hierfür wurde durch die EU-Verordnung Nr. 2022/2464 mit der Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) ein Rechtsrahmen geschaffen, der ab dem Wirtschaftsjahr 2024 für sämtliche Unternehmen mit über 500 Mitarbeitern verbindlich ist. Analog zur bisherigen Kapital- und Wirtschaftsbilanz müssen sie künftig alljährlich eine Klima- bzw. Umweltbilanz erstellen und einreichen. Ab dem Wirtschaftsjahr 2026 gilt dies auch für kleine und mittelständische Unternehmen (KMUs).

Diese Bilanz muss ausgeglichen sein, sei es durch Eigenmaßnahmen wie den Einsatz von regenerativer Energie oder am Ende durch den Erwerb von Klima- bzw. CO₂-Zertifikaten, die nach dem GHG-Protokoll bzw. ISO 14064 verifiziert sind. Hier ergibt sich auch für nachweislich klimafreundlich produzierende und entsprechend

zertifizierte Landwirtschaftsbetriebe ein neuer Markt mit ergänzendem Einkommen.



Ecoland Climate

Der Verband für Ökologische und Klimaresiliente Land- und Ernährungswirtschaft Ecoland hat zwischenzeitlich für die Vermarktung von Klimazertifikaten aus bäuerlicher Landwirtschaft – hier bei uns wie im Süden der Welt – eine Vermarktungsorganisation gegründet namens Ecoland Climate GmbH. Diese kauft die Zertifikate von Bauernhöfen an, die gemäß den Vorgaben des Warenzeichens Climate Fair wirtschaften, und vermarktet die Zertifikate zu Selbstkosten an Polluter aus der industriellen Wirtschaft. So ist sichergestellt, dass die Wertschöpfung aus Klimazertifikaten vollständig bei den bäuerlichen Betrieben ankommt.

Dies ist der entscheidende Faktor und zukunftsweisende Weg hin zu klimaresilienter Landwirtschaft: Die Bäuerinnen und Bauern müssen für ihre klimapositiven Leistungen entlohnt werden nach dem Prinzip des True Cost Accountings. Sodann wird eine Eigendynamik entstehen für nachhaltigen Klimaschutz und eine klimaresiliente ökologische Landwirtschaft auf breiter Ebene. Dies sowohl für die bäuerlichen Betriebe im Norden wie im Süden auf der Welt. Vorangehendes Beispiel ist Sekem mit seinem Economy of Love-Projekt, welches vom BMZ unterstützt wird, analog zum Ghana-Projekt von der Stiftung Haus der Bauern und Ecoland.

Transformation hin zu nachhaltiger klimaresilienter Land- und Ernährungswirtschaft

Im Grundsatz geht es bei all diesen und vergleichbaren Zertifizierungsbemühungen darum, die klimarelevanten Leistungen der Betriebe zu vergüten, die nicht im Produkt eingepreist sind. Und damit Maßnahmen anzuregen für mehr Klimaschutz, mit dem Ziel einer zunehmend klimaschonenden und -resilienten Land- und Ernährungswirtschaft. Unabhängig davon, dass solches wirtschaften zum Schutz unserer Mutter Erde ohnehin oberste Priorität haben muss, ist es für die Ökobilanz gesellschaftlicher Auftrag, diese notwendige Transformation zu erkennen, anzunehmen und umzusetzen. Durch die Implementierung dieser Maßnahmen wird eine Eigendynamik hin zu klimafreundlicherem Wirtschaften entstehen, welche unsere bedrohte Umwelt dringend und existenziell benötigt.

Folgerungen & Forderungen

Klimapositive Leistungen müssen volkswirtschaftlich relevant werden und sind den Bauern über das Instrument von handelbaren Klimazertifikaten zu vergüten.

Hierdurch wird eine Eigendynamik hin zu klimafreundlichen Agrarsystemen angestoßen.

Reine CO₂-Zertifikate greifen zu kurz. Es braucht Klima- bzw. Nachhaltigkeitszertifikate, welche die Zusatzleistungen für Biodiversität, Bodenkultur, Erosionsschutz, Landschaftspflege, Kultur und Soziales mit vergüten.

Es besteht dringender Forschungsbedarf für die Validierung klimarelevanter Maßnahmen in der Land- und Ernährungswirtschaft.

Die Zertifizierung dieser Leistungen in der Land- und Ernährungswirtschaft nach ISO 14064 bzw. dem GHG-Protokoll ist zu institutionalisieren. **RB**

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall investierte 4,5 Millionen Euro in eine neue besonders tierschutzgerechte Rinderschlachtlinie

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall ist jetzt Tierwohlschlachthof



Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Die BESH investierte 4,5 Mio. Euro in eine neue besonders tierschutzgerechte Rinderschlachtlinie. Die afz war vor Ort bei einer der ersten Schlachtungen dabei.

Schwäbisch Hall, 8:00 Uhr morgens. Abgesehen von gelegentlichem Muhen ist es still hier. Das tut gut. Jeder, der schon öfter einen Schlachthof besucht hat, weiß: Man neigt selbst zum Schreien, damit man im Lärm gehört wird. Wenn hier die Scharniere aus Hartkunststoff ins Schloss fallen, ist auch das nicht so laut, wie wenn Metall auf Metall fällt. Und Türen, die pneumatisch nach oben oder unten fahren, sind natürlich viel leiser als zuschlagende Eisengatter.

Der Wartestall ist komplett in Grau gehalten: Hier sind grauer Edelstahl, graue Deckenpaneele, graue Ab-

trennungen zwischen den einzelnen Buchten. Die einheitliche Farbgebung soll beruhigend auf die Tiere wirken. Dazu ist der Wartestall durch große Fenster und hohe Ausleuchtung hell und freundlich. Vom Arbeitsbereich der Schlachtmitarbeiter ist alles einsehbar. Zusätzlich sind Kameras angebracht; viel mehr als der Gesetzgeber verlangt. Das alles signalisiert: Hier passiert nichts, was den Verantwortlichen entgehen könnte.

Viehtrieb mit Kunststoffpaddel

30 Rinder von Bauern aus der Hohenlohe stehen im Wartestall. Den Weg der Schlachttiere zur Betäubung nennt man allgemein „Treibgang“. Dieser Begriff stammt aus der Zeit, als es auf Schlachthöfen noch eigens angestellte „Viehtreiber“ gab – den oft wollten die Tiere nicht zur Betäubung gehen. Hier in Schwäbisch Hall

hat der Mitarbeiter heute ein gelbes Kunststoffpaddel in der Hand – es sieht aus, als könnte man es auch im Spielwarenhandel erwerben.

„Der Treibgang in der neuen Rinderschlachtlinie dieses Schlachthofs wurde ‚mit der Kuhbrille‘ geplant“

Christian Bühler

Vorstandsvorsitzender BESH AG

„Der Treibgang in der neuen Rinderschlachtlinie dieses Schlachthofs wurde ‚mit der Kuhbrille‘ geplant“, so erklärt es Vorstandsvorsitzender Christian Bühler. Mit einer solchen Kuhbrille nehmen Menschen die Perspektive eines Rindes ein. Ein Unterschied zwischen der menschlichen Sehweise und der des Rindes ist beispielsweise: Das Rind schaut mehr nach unten. Daher sollte am Boden nichts sein, was Licht reflektiert und

das Tier erschrecken könnte.

Der Weg der Rinder zur Betäubung hat eine definierte Linkskurve und eine leichte Steigung. Das schafft beim Rind die natürliche Motivation vorwärtszugehen. Dazu ist der Gang so breit, dass zwar ein kräftiger Bulle bequem hindurchpasst, aber sich auch eine schwächliche Färse nicht mehr umdrehen kann.

Um das Risiko des Zurückgehens, das unter den Tieren viel Stress auslösen könnte, komplett zu vermeiden, hat der Gang Rücklaufsperrern. Diese Metallbügel fahren leise nach unten, wenn ein Rind den Bereich passiert hat. Bühler erklärt: „Wir haben den Weg der Tiere bestmöglich vorgegeben. Zur Betäubung hin wird die Neugierde der Rinder geweckt, gleichzeitig wird alles vermieden, was ihnen Angst machen könnte.“ Der Betäubungsplatz hat den gleichen Boden und die gleichen Seitenwände wie die Warteställe und der Weg dorthin.

Kopffixierung entscheidend

Die Voraussetzung für einen bei jedem Rind passgenauen Bolzenschuss ist die Kopffixierung: Dafür fahren hier gleichzeitig der Nackenhalter aus Kunststoff nach unten und die ausgeformte Edelstahl-Kopfaufklappe nach oben. Das Rind kann den Kopf jetzt in keine Richtung mehr bewegen. So ist das Risiko einer Fehlbetäubung praktisch ausgeschlossen. Sollte es aber dennoch passieren, kann der Betäuber in Sekundenschnelle einen zweiten Bolzenschuss absetzen.

Der gelernte Metzger Michael Ehle setzt den Bolzenschuss. Wie in seiner Metzgerausbildung gelernt, stellt er sich dazu auf dem Kopf des Rindes



Vielfach erfolgt die Anlieferung der Tiere im Schlachthof durch den Landwirt selbst.

zwei Linien vor, die vom Horn zum gegenüberliegenden Auge führen. Zwei Zentimeter über dem gedachten Kreuzpunkt ist der ideale Absetzpunkt für den Bolzenschuss. Der Schuss sitzt, das Rind ist jetzt

empfindungslos. Dass das tatsächlich so ist, überprüft der Betäuber an der Atmung und den Augenlidern. Erst nach dieser Kontrolle gelangt das Tier zur Entblutung. Metzger, die betäuben oder stechen, wissen: Alles

Historie des Schlachthofs Schwäbisch Hall

1958/60:

Neubau des städtischen Schlachthofs in SHA-Hessental.

1988:

Die BESH startet im Schlachthof Schwäbisch Hall als Schlachtunternehmen.

2001:

Schlachthof Schwäbisch Hall ist von der Schließung bedroht. BESH gründet die „Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG“ zur Übernahme und Rettung des Schlachthofs SHA.

Aktienzeichnung durch Bauern und

Bürger aus der Region.

2012:

Zwei Hektar Fläche mit Hallenbebauung werden dazugekauft und vervollständigen das Areal. Hierauf wird die Dosenmanufaktur gebaut.

2019:

Planungen (mit BSI Schwarzenbeck) für die Optimierung des Erzeugerschlachthofs für „Tierwohl plus“.

2024:

Fertigstellung Tierwohlschlachthof mit besonders tierschutzgerechter Rinder- und Schweineschlachtung.



Bei optimalem Zutrieb, Betäubung und Stechen ist die Fleischqualität, die der Bauer in zwei Jahren Fütterung und Tierbetreuung geschaffen hat, gesichert. Im Bild: Metzgermeister und stellvertretender Schlachthofleiter Philipp Brauch.

hängt mit allem zusammen. Ein ruhiger Zutrieb sichert eine vollständige Betäubung. Eine vollständige Betäubung erleichtert das schnelle und vollständige Ausbluten. Nach einem gekonnten Stich fließt das Schwallblut. Wenn nach dem Stechen schnell viel Blut kommt, hat der Metzger seine Arbeit gut gemacht. Damit ist das Tier tot.

„Das Schlachten ist enorm wichtig. Mehrere unserer besten Metzger sind im Schlachthof beschäftigt. Wir wollen mit dem Neubau diese Arbeitsplätze noch attraktiver machen.“

Christian Bühler
Vorstandsvorsitzender BESH AG

Kein Stress

Wenn Zutrieb, Betäubung und Ste-

chen so gemacht wurden, ist die Fleischqualität, die der Bauer in zwei Jahren Fütterung und Tierbetreuung geschaffen hat, gesichert. Ansonsten könnte in den letzten zwei Minuten auch alle Qualität zunichte gemacht werden. Weiterhin ist seit vielen Jahrzehnten auch wissenschaftlich belegt, dass Stresshormone, die im Tier kurz vor der Schlachtung ausgeschüttet werden, im Fleisch nachweisbar sind. Kein Stress und keine Stresshormone sind da das überlegene Rezept.

In den weiteren Stationen stehen Fleischhygiene und Fleischqualität im Mittelpunkt: Das Tier wird enthäutet, geöffnet, der Magen-Darm-Trakt wird entnommen, dann die Innereien, schließlich teilt eine Bandsäge den Tierkörper in zwei Hälften. Danach gelangen die Hälften in

ebenfalls neu gebaute Kühlräume. Für diesen besonders tierschutzgerechten Schlachthof erhielt die BESH 40 Prozent staatliche Förderung. Doch ebenso wichtig ist Christian Bühler ein Fortschritt, für den es keine besondere staatliche Förderung gibt: „Neben dem Schutz der Tiere hat das Wohl der hier arbeitenden Menschen Bedeutung. Die Arbeitshöhen müssen etwa so sein, dass keine übermäßigen Belastungen auf den Muskel-Skelett-Apparat erfolgen.“

Das Fazit des BESH-Vorstandsvorsitzenden: „Das Schlachten ist enorm wichtig. Mehrere unserer besten Metzger sind im Schlachthof beschäftigt. Wir wollen mit dem Neubau diese Arbeitsplätze noch attraktiver machen.“

Fritz Gempel, afz 39/2024

Ecoland-Feldtag in Kooperation mit der Insektenfördernden Region Hohenlohe Artenreiches Dauergrünland

Artenreiches Grünland lässt unsere Kulturlandschaft in farbenfrohen Blüten erstrahlen und bietet gleichzeitig Lebensraum für viele Tierarten. Diese Standorte haben jedoch niedrige Erträge und sind in der Bewirtschaftung herausfordernd. Daher gibt es für diese Flächen Fördermöglichkeiten, die das Vorkommen bestimmter Kennarten des artenreichen Grünlands voraussetzen. Über 45 Teilnehmer kamen zum Feldtag des „Ecoland e.V. - Verband für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft“, der in Kooperation mit dem EU-Life Projekt „Insektenfördernde Region Hohenlohe“ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall stattfand. Auf artenreichem Dauergrünland übten sie die Bestimmung der Kennarten und informierten sich über die Vorgehensweise und Fördermöglichkeiten.

Elisa Löblein, Geschäftsführerin von Ecoland e.V., begrüßte die Teilnehmenden auf dem elterlichen Betrieb in Niederstetten-Eichhof. Der Betrieb wird seit 1988 ökologisch bewirtschaftet und hält Schwäbisch-Hällische Muttersauen, deren Erzeugnisse über die BESH vermarktet werden. Ein Teil der Grünlandflächen wurde einst ackerbaulich genutzt und dient heute als Weiden und Wiesen für die betriebseigenen Pferde und Schweine. Eine Wiese am Ortsrand diente als ideales Anschauungsmaterial, um gemeinsam mit Biodiversitätsberater Albrecht Schweyher vom Landwirtschaftsamt Main-Tauber-Kreis und Marek Bingel die Kennarten des artenreichen Grünlands zu bestimmen. Viele Teilnehmende nutzen bereits die kostenlose App „Flora incognita“



Zahlreiche Besucher fanden sich zum Ecoland-Feldtag auf dem Hof der Löbleins in Niederstetten-Eichhof ein.

zur Bestätigung der gefundenen Kennarten wie Gewöhnlicher Hornklee, Wiesenbocksbart, Klappertopf, Wiesenpippau, Wiesenrotklee, Storchschnabel, Witwenblume, Flockenblume und Margerite.

Ein weiteres „grünes Klassenzimmer“ wurde auf dem Schlepperanhänger angefahren. An einem Hang am Waldrand konnte eine weitere Grünlandgesellschaft mit Wiesensalbei besucht und die Kennarten bestimmt werden. Die Praktiker konnten nicht nachvollziehen, warum es in anderen Bundesländern mehr antragskonforme Kennarten gibt. Orchideen wie die Bocksriemenzunge und Magerzeiger wie die Schafgarbe gelten verständlicherweise nicht als Kennarten. Der Klappertopf, ein Halbparasit, wird dagegen als Kennart angesehen, obwohl diese Pflanze im grünen Zustand leicht giftig ist und den Ertrag min-

dert. Im Volksmund trägt der Klappertopf den Namen „Milchräuber“.

Die App „Profil Baden-Württemberg“ zur Kartierung des artenreichen Grünlands wurde von Alessa Walz vorgestellt. Sie kann ab sofort im Google Play Store und App Store heruntergeladen werden. Damit können die Kennarten georeferenziert fotografiert und gespeichert werden. Vermutlich muss ab 2025 diese App verwendet werden, um bei Kontrollen die erforderliche Anzahl an Kennarten nachweisen zu können. Andere Bundesländer arbeiten bereits mit ähnlichen Apps.

Im Frühjahr begann für die Landwirte in Deutschland die Kennartenidentifizierung auf ihren Grünflächen. Was bis 2023 händisch und durch Ablaufen der Flächen geschah, geht nun per Drohne und Künstlicher Intelligenz einfacher und schneller. Maximilian

Fritz-Strempfer-Bauernschule Rückblick und Ausblick

Hinz informierte über das Expertensystem anyA, das die Identifizierung von Kennarten unterstützt. Diese Identifizierung ist Bestandteil der seit 2023 geltenden Öko-Regelung 5, die den Schutz der Biodiversität zum Ziel hat. Nachweis von mindestens vier Kennarten auf der Grünfläche ermöglicht 240 Euro Subventionen pro Hektar. Diese Regelung ist Teil der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) der EU und gilt bis 2028.

AnyA, ein Tochterunternehmen von Sumi Agro Deutschland, soll diesen Prozess vereinfachen. Die Drohne befliegt die Diagonalen der Grünflächen des Landwirts und erstellt hochauflösende Luftaufnahmen. Die KI wertet die Daten aus und identifiziert sowohl Anzahl als auch Art der vorkommenden Kennarten. Es bleibt zu hoffen, dass AnyA einen Zugang zu Profil BW erhält, damit die Bilder je Betrieb in die App eingespielt werden können. Fünfzig Euro Kosten sind für einen überflogenen Hektar zu veranschlagen. Die meisten Teilnehmenden haben kleine, parzellierte Flächen und werden voraussichtlich „händisch“ mit eigenen Fotos ihre Nachweise liefern. Fünf Prozent der Antragsteller werden jährlich zu einem Zeitpunkt überprüft, an dem die Kennarten nicht mehr blühen, weshalb georeferenzierete Fotos unabdingbar sind.

Links zu den Apps:

„Flora Inkognita“:

<https://florainkognita.de>

„Profil Baden-Württemberg“:

https://foerderung.landwirtschaft-bw.de/Lde/Startseite/Gemeinsamer+Antrag/App+profil+_bw_

Im Jahr 2024 bot die Fritz-Strempfer-Bauernschule erneut ein umfangreiches Programm an Kursen und Exkursionen für bio-dynamisch und bio-organisch wirtschaftende Landwirte sowie interessierte Personen aus der Region an. Die Schule vermittelt praktisches Wissen und behandelt landwirtschaftliche sowie sozial- und gesellschaftspolitische Themen rund um die Landwirtschaft.

Im Frühjahr fanden die beliebten Obstbaumschnittkurse im März unter der Leitung von Luise Wirsching statt. Diese Kurse sind mittlerweile im ganzen Land bekannt und ziehen Teilnehmer aus verschiedenen Regionen an. Im April stellte Marek Bingel seinen Gemüsebaubetrieb in Witzmannshausen vor. An einem informativen Vortragsabend erklärte er sein System des investitionsextensiven Gemüseanbaus, das ohne den Einsatz schwerer Maschinen auskommt und regenerative Prinzipien verfolgt. Dieser Vortrag richtete sich an Landwirte, Quereinsteiger, Hobbygärtner und Privatpersonen.

Eingebettet in die Vortragsreihe stand bei der nächsten Veranstaltung das insektenschonende Mähen im Mittelpunkt. Die Universität Hohenheim präsentierte ihre aktuellen Ergebnisse aus dem Projekt „InsectMow“. Dabei wurde deutlich, dass es sich um ein komplexes Thema handelt, das nicht einfach in Schwarz und Weiß zu beantworten ist. Eine praktische Vorführung mit einem Messerbalken rundete die Veranstaltung ab. Weitere Veranstaltungen zu artenreichem Dauergrünland und zum Erhalt der Streuobstalleen folgten.

Am 1. Juni wurde es gesellig, als die



Marek Bingel stellte seinen Gemüsebaubetrieb in Witzmannshausen vor.

Fritz-Strempfer-Bauernschule zum Wirtshaussingen bei Maultaschen und Musik einlud. Das Wirtshaussingen ist ein traditioneller Brauch, bei dem gemeinsam musiziert und gesungen wird. Luise Wirsching begeisterte die Gäste mit ihrem Können auf der Ziehharmonika. Darüber hinaus berichteten Sigrun Köhler und Wiltrud Baier, unter anderem über ihre Projekte „Schotter wie Heu“ und „Böller und Brot“. Aufgrund des großen Interesses und des gelungenen Abends wird bereits ein weiterer Termin in Planung.

Für Einblicke

in das kommende Programm zu Feldtagen, Obstbaumschnittkursen und Exkursionen besuchen Sie unsere Homepage unter: www.fritz-strempfer-bauernschule.de.

Rückblick auf Abendveranstaltung der Akademie Schloss Kirchberg Bedroht der Wolf die artgerechte Weidehaltung?



Prof. Dr. Dr. Hinnerk Sambraus im Gespräch mit Rudolf Bühler

Am Freitag, 27. September, fand im Schloss Kirchberg/Jagst eine Abendveranstaltung zum Thema Wölfe und Weidehaltung von Nutztieren statt. Anlass war ein diesbezüglicher Leserbrief von Prof. Dr. Dr. Hinnerk Sambraus in der Arche Nova, der Fachzeitschrift der Vereine und Verbände zur Erhaltung gefährdeter Nutztierassen. Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der Stiftung Haus der Bauern und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sagte einleitend zur Veranstaltung im gut gefüllten Rittersaal im Schloss Kirchberg: „Weidehaltung ist nicht nur besonders artgerecht, sondern trägt auch zum Biodiversitätserhalt und zum Klimaschutz bei. Doch wer auf diese Art der Nutztierhaltung setzt, muss sich mit der Bedrohung durch den Wolf auseinandersetzen. Das Thema Wolf in der freien Wild-

bahn wird sehr emotional diskutiert. Mit dieser Veranstaltung der Akademie Schloss Kirchberg geben wir dem Thema einen angemessenen, sachlichen Rahmen.“

Sambraus gab einen umfassenden Einblick in die Entwicklung der Wolfspopulationen in Deutschland, Europa und weltweit und die sich daraus ergebenden Konsequenzen für Nutztierhalter:innen, Tierärzt:innen und Bürgerinnen und Bürger. Denn Schadensersatzzahlungen und Schutzmaßnahmen – von Elektrozäunen bis hin zur Anschaffung von Herdehunden – werden vielerorts aus Steuergeldern finanziert. „Die Wolfspopulationen wachsen exponentiell. Die zunehmenden Angriffe stellen dabei nicht nur ein wirtschaftliches Problem dar. Betroffene Nutztierhalter werden bei Wolfsrissen mit Bildern des Grauens konfrontiert,

die schwer zu verarbeiten sind. Der Wolf hat unser heimisches Ökosystem erheblich aus dem Gleichgewicht gebracht und ist im dicht besiedelten Deutschland keine Bereicherung der Natur“, so Sambraus. Während der renommierte Ethologe und Fachtierarzt für Tierschutz und artgerechte Tierhaltung dafür plädierte, dass Deutschland wieder wolfsfrei werden müsse, zeigte sich Gastgeber Rudolf Bühler am Ende der Veranstaltung kompromissbereiter: „In Regionen mit wenig Weidehaltung sehe ich den Wolf weniger problematisch. Doch in Weidegebieten, in denen regelmäßige Nutztiere angegriffen werden, soll der Wolf zum jagdbaren Wild eingestuft werden. Dann können die jeweils örtlichen Jäger den Wolf kurz halten wo notwendig und ihm Raum lassen wo angemessen.“

Wie sehr die Veranstaltung den Zahn der Zeit traf, zeigte sich bereits am Vortag: Am 26. September hatte der Ausschuss der Ständigen Vertreter der Regierungen der EU-Mitgliedsstaaten beschlossen, den Schutzstatus des Wolfs von „streng geschützt“ auf „geschützt“ abzusenken. Akademie



Das aktuelle Programm, sowie weitere Informationen zur Akademie finden Sie auf: akademie-schloss-kirchberg.de

Strategiedialog Landwirtschaft: Gesellschaftsvertrag unterschrieben



Rudolf Bühler, Gründer & Vorsitzender der BESH und Ministerpräsident Winfried Kretschmann den Gesellschaftsvertrag im Neuen Schloss, Stuttgart

Nach zwei Jahren intensiver Verhandlungen unterzeichneten in Stuttgart Vertreter aus Politik, Landwirtschaft, Naturschutz, Ernährungsbranche und Lebensmitteleinzelhandel die gemeinsame Vereinbarung zum Strategiedialog Landwirtschaft. Im Rahmen der Abschlussveranstaltung im Neuen Schloss in Stuttgart hob Joachim Rukwied, Präsident des Landesbauernverbandes in Baden-Württemberg (LBV), die Bedeutung des Dialogs über die Zukunft der Landwirtschaft hervor: „Wenn Lebensmittelhersteller und -händler, Politik, Naturschutz und Landwirtschaft sich auf einen gemeinsamen Weg verständigen, können Zukunftsperspektiven für Bäuerinnen und Bauern geschaffen werden, der Naturschutz gestärkt und die Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigen Lebensmitteln aus der Region gesichert

werden.“ Ministerpräsident Winfried Kretschmann habe mit dem Start des Strategiedialogs Landwirtschaft vor zwei Jahren den Grundstein gelegt. „Unser Bundesland zeigt erneut, wie man mit vernünftigen Kooperationen anstatt Ordnungsrecht eine zukunftsweisende Agrar- und Umweltpolitik auf den Weg bringen kann“, erläuterte der Bauernpräsident. Das zeige auch die Zusage einer Finanzierung in Höhe von 143 Millionen Euro zusätzlicher Mittel im Doppelhaushalt 2025/2026 und darüber hinaus. Mit dieser Zusage bekenne sich die grün-schwarze Landesregierung klar zur heimischen Landwirtschaft. „Eine in der Vereinbarung verankerte Finanzierungszusage der Politik war für uns unabdingbar. Mit diesem gesicherten Budget untermauert die Landesregierung die Glaubwürdigkeit des Strategiedialogs. Das eröff-

net der heimischen Landwirtschaft echte Zukunftsperspektiven bei der Erzeugung regionaler Lebensmittel und dient auch dem Klima- und Artenschutz“, verdeutlicht Rukwied.

Bekenntnis zur Tierhaltung

Der Landesbauernverband hat sich intensiv in den Arbeitsgruppen des Strategiedialogs engagiert und sich für Maßnahmen wie der Einführung einer angemessenen Vergütung für Naturschutzleistungen der Landwirtschaft, mehr Planungssicherheit für Erzeuger und der verstärkten Listung von heimischen Lebensmitteln stark gemacht. Mit dem Strategiedialog hat sich die Landesregierung auch explizit zur Tierhaltung als wichtiges Standbein der landwirtschaftlichen Betriebe der Region bekannt. „Das war für uns sehr wichtig“, betonte LBV-Vizepräsident Hans-Benno Wiehert. „Unsere Bäuerinnen und Bauern sind offen für eine Weiterentwicklung ihrer Tierhaltung. Was sie hierfür allerdings dringend brauchen, sind Planbarkeit und Verlässlichkeit. Vor allem eine Politik, die sie im Wettbewerb stärkt. Dazu kann der Strategiedialog seinen Teil beitragen“, ist sich Wiehert sicher.

Honorierung für mehr Artenschutz

Die Landwirtschaft und der Naturschutz sind sich einig, dass die Landwirtinnen und Landwirte noch mehr für den Artenschutz leisten werden, wenn dies finanziell angemessen honoriert wird. „Es ist ausschlaggebend, dass sich diese Verantwortung der Politik nun auch in den Vereinbarungen des Strategiedialogs widerspiegelt“, betonte Jürgen Maurer,

LBV-Vizepräsident. In den kommenden Jahren müsse man geeignete Agrarumweltmaßnahmen entwickeln, die in den landwirtschaftlichen Betrieben praktikabel umzusetzen sind und dem Naturschutz einen Mehrwert bringen.

Doch die Eröffnung von Zukunftsperspektiven für die heimische Landwirtschaft hängt nicht allein von der Politik ab. Der Lebensmitteleinzelhandel bestimmt kommende Gestaltungsmöglichkeiten auf den Höfen entscheidend mit, wie die Vereinbarung des Strategiedialogs zeigt. „Eine erhöhte Planungssicherheit beim Absatz von Produkten, die tatkräftige Vermarktung nachhaltiger regionaler Lebensmittel und der Vorzug von Frischeprodukten von heimischen Äckern sind Ansätze, die echte Perspektiven schaffen können“, erklärte LBV-Vizepräsidentin Roswitha Geyer-Fäßler. Es sei essenziell, dass sich der Handel und die Akteure der Lebensmittelbranche zu diesen Ansätzen bekannt haben und die Umsetzung der vereinbarten Maßnahmen mithilfe der Landesregierung regelmäßig kontrolliert werde. „Jetzt ist es wichtig, dass echte Taten folgen“, so die LBV-Vizepräsidentin abschließend. *BWAgar, Guido Krisam*

Die gemeinsame Erklärung zur Zukunft der Landwirtschaft finden Sie hier:



<https://bit.ly/strategiedialog>

Woher kommen unsere Lebensmittel? Zu Besuch bei den Bauern



Ganz oben auf dem Programm steht der Besuch einer Weide mit Schwäbisch-Hällischen Schweinen

Woher stammen unsere Lebensmittel? Diese Frage beschäftigt immer mehr Menschen. Während die Werbung oft geschönte Bilder zeigt, bieten die Bauern aus Hohenlohe echte Einblicke in ihre Arbeit.

Daher nutzen immer mehr Verbraucher die Gelegenheit, sich vor Ort ein eigenes Bild zu machen. Unser erfahrener Reiseleiter Eberhard Mann stellt die Ausflugsziele individuell zusammen. Als echter Kenner der Region hat er die besten Ideen und Tipps für erlebnisreiche Vereinsfahrten, spannende Fachvorträge und interessante Besichtigungen, die als Halb-, Tages- oder Mehrtagesprogramme angeboten werden.

Mit dem Bus geht es durch das malerische Hohenloher Land, begleitet von informativen Stopps an kulturell oder landwirtschaftlich bedeutenden Orten. Die Gruppen können aus verschiedenen Programmpunkten wählen. Im Sommer empfiehlt sich ein Besuch einer Weide mit Schwäbisch-Hällischen Schweinen, die ab Mai draußen leben. Alter-

nativ können die Gäste einen Züchter oder Bauern besuchen, der diese alte Landrasse auf seinem Hof hält.

In der Gewürzmanufaktur von Eco-land Herbs & Spices in Wolpertshausen erfahren die Besucher, woher die Bio-Gewürze für die Hällischen Wurstspezialitäten kommen. In der Dorfkäserei Geifertshofen können sie vom Schaubalkon aus den Käse bei der Herstellung der feinen Bio-Käsesorten zusehen.

Genuss kommt bei einem Besuch in Hohenlohe natürlich nicht zu kurz: Während einer Führung durch den Regionalmarkt in Wolpertshausen probieren die Gäste regionale Spezialitäten. Hier besteht auch die Möglichkeit, die bäuerlichen Produkte direkt zu kaufen.

Kontakt

Gästeführer Eberhard Mann
Telefon: (07903) 94 00 10
Mobil: (0176) 57 89 39 62
Mail: eberhard.mann@besh.de

Erntedankgottesdienst in Sankt Michael, Schwäbisch Hall



Reichhaltig geschmückter Erntedank-Altar mit den Gaben des Feldes in der Kirche St. Michael, Schwäbisch Hall

Wie jedes Jahr hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auch heuer wieder ihre Mitglieder zum Erntedank-Gottesdienst am 6. Oktober 2024 in die Kirche St. Michael in Schwäbisch Hall eingeladen, um diesen wichtigen kirchlichen Festtag im bäuerlichen Jahreslauf gemeinsam zu begehen. Der Altar war wieder mit den Gaben des Feldes reich geschmückt worden, wofür wir unserer lieben Vroni Kurz-Stollmaier mit Team vom Regionalmarkt Hohenlohe herzlichst danken.

Die Erntegaben haben eine lange Tradition in Hohenlohe: Wir Bauern haben stets im Herbst Naturalgaben von unseren Gärten und Feldern der Diakonie gespendet als Zeichen der Solidarität mit den Schwachen und Kranken in unserer Heimat. Früher kam das Sammelfahrzeug des Diakonie-Krankenhauses aus Schwäbisch

Hall in die Dörfer, sammelte die Gaben der Bauern ein und verbrachte diese in die Keller des Diaks, um die Patienten mit gutem heimischen Essen über den Winter bringen zu können. Auch in der heutigen Zeit pflegen wir diese schöne Tradition. So kommen unsere Erntegaben nach dem Erntedank-Gottesdienst in eine diakonische Einrichtung, nämlich in die Einrichtung der Evangelischen Stiftung Lichtenstern bei Löwenstein, wo diese unter anderem ein Heim für mehrfachbehinderte Menschen betreibt. Die Gaben unserer Felder werden dann in dieser Einrichtung noch richtig gekocht und kommen den Heimbewohnern als gesunde und nahrhafte Mahlzeiten zugute.

Besonders erfreut haben sich die Gottesdienstbesucher an einem lieben Vers zum Erntedank, welchen Vroni Kurz-Stollmayer auf einer Tafel liebevoll geschrieben zwischen die Ernte-

gaben gelegt hat. Die liebevoll gestaltete Dekoration hat den Dank für die Ernte auf besonders feierliche Weise sichtbar gemacht und ein Gefühl der Gemeinschaft gestärkt. *Rudolf Bühler*



Tafel mit Erntedank-Spruch

Hohenloher Bauern auf dem Haller Weihnachtsmarkt vom 28. November bis 22. Dezember 2024



Beliebt unter Feinschmeckern: Die Spezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft gibt's auf dem Haller Weihnachtsmarkt.

Freuen Sie sich auf die besinnliche Zeit des Jahres und erleben Sie den Haller Weihnachtszauber vom 28. November bis 22. Dezember 2024 auf dem malerischen Marktplatz vor der Kirche St. Michael. Die engen Schwäbisch Haller Gassen und die festlich beleuchtete Stadt stimmen perfekt auf eine gemütliche Vorweihnachtszeit ein. Hunderte Lichter leuchten über den Buden, und der Duft von gebrannten Mandeln und würzigem Glühwein verführt die Besucherinnen und Besucher, durch die Reihen der Aussteller zu flanieren.

Kulinarisches am Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Ein besonderer Anziehungspunkt ist der festlich geschmückte Stand der Hohenloher Bauern, der traditionell vor dem Rathaus aufgebaut ist. Hier kommen Feinschmecker auf ihre

Kosten: Das Team der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall verwöhnt Sie mit Hohenloher Spezialitäten wie z.B. Steaks vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. Ochsensteaks, Echt Hällischer Kräuterbratwurst u.v.a.m. Auch Käsefreunde kommen auf ihre Kosten und können sich auf Bio-Hirtenkäse aus dem Ofen oder Bio-Raclette to-go aus Geifertshofen freuen. Wer Geschenke sucht, kann hier ebenfalls fündig werden. Angeboten werden u.a. Schwäbisch-Hällische Plüschschweine oder aber die Gewürze aus der Sonnenhof Gewürzmanufaktur von Ecoland Herbs & Spices.

Großes Rahmenprogramm

Neben den kulinarischen Köstlichkeiten wird auch für Unterhaltung gesorgt: Weihnachtliche Theateraufführungen für Klein und Groß, Ad-

ventsausstellungen, der Kunsthandwerk-Markt um die Hospitalkirche und Fackel- oder Nachtwächterführungen durch die Altstadt versetzen die Besucher in festliche Stimmung. Chöre und Musikgruppen aus der Region gestalten wie in jedem Jahr das Rahmenprogramm. Für die jüngsten Besucher wird ein abwechslungsreiches Kinderprogramm im Lebkuchenhäus geboten.

Der Haller Weihnachtszauber ist täglich von 11 bis 20 Uhr geöffnet. Lassen Sie sich von der einzigartigen Atmosphäre dieses Weihnachtsmarktes verzaubern und genießen Sie die Adventszeit in Schwäbisch Hall!

Mehr unter:
www.schwaebischhall.de/de/kultur-tourismus/feste-highlights/weihnachtszauber

8. HOHENLOHER BAUERN TAG AN LICHTMESS

Sonntag, 2. Februar 2025 in den
Gemeindehallen Wolpertshausen



BAUERN FÜR DEN FRIEDEN

Frieden mit der Natur – Frieden unter den Menschen

12.00 h GEMEINSAMES MITTAGESSEN

13.30 h Andacht Pfarrerin Annemarie Schirrschmidt

14.00 h Eröffnung Rudolf Bühler, Gründer & Vorsitzender BESH

14.30 h Minister MDB Cem Özdemir – Bundesminister für
Ernährung und Landwirtschaft

15.30 h MDL Sarah Schweizer, Landtag Baden-Württemberg

16.00 h Prof. Dr. Huber Weiger, Ehrenpräsident BUND

ZÜNFTIGE BLASMUSIK! ESSEN UND TRINKEN FREI!

- SPENDENBOXEN SIND AUFGESTELLT -



BAUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de