

Bio-Lämmer

Seit Tausenden von Jahren sorgen Schafe für eine natürliche Landschaftspflege. Sie gehören zu den ältesten Haustieren, sind robust und genügsam. Das macht sie anpassungsfähig in Bezug auf klimatische Bedingungen und Nahrungsangebot.

Noch heute grasen unsere Bio-Lämmer den Sommer über an den Hängen von Kocher, Jagst und Bühler. Sie leisten dadurch einen wichtigen Beitrag zum Natur- und Landschaftsschutz. Im Winter werden die Bio-Lämmer in Laufställen auf Stroh gehalten.

Unsere Bio-Lämmer entstammen alten Rassen, dem traditionellen Merinolandschaf und Kreuzungen mit Fleischschafzrassen. Sorgsame Auslese der gesündesten und fruchtbarsten Tiere bildet die Grundlage der Zucht. Pflege und Zuwendung der ganzen Familie sorgen für das Wohlbefinden unserer Bio-Lämmer.



Landschaftspflege mit Bio-Lämmern



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Partnerschaft mit Metzgern und Kunden

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall pflegt mit den Fleischerfachgeschäften die traditionelle Partnerschaft zwischen Metzgern und Bauern, wie sie sich seit Generationen bewährt hat. Die Herkunft des Viehs und die tiergerechte Erzeugung sind nachvollziehbar und gewährleistet. Das Fleisch stammt eben direkt von uns Bauern!

In diese Partnerschaft können unsere Kunden vollstes Vertrauen haben. Sie kennen ihren Metzger persönlich, und er kennt seine Bauern.

Auch Verbraucher können sich persönlich und vor Ort ein Bild von der vorbildlichen Haltung der Tiere machen. Denn Hochglanzbildern aus der Werbung setzen die Hohenloher Bauern authentische Einblicke in Zucht und Mast ihrer alten, vitalen und gesunden Landrassen entgegen.

Die Besuchsprogramme werden nach den Wünschen der Gäste jeweils individuell zusammengestellt. Eberhard Mann, ein geschulter Führer und ausgewiesener Kenner der Region, betreut die Gäste während ihres Aufenthalts in Hohenlohe.



Unsere Bio-Fleischprogramme Schwein, Rind und Lamm direkt vom Bauern!



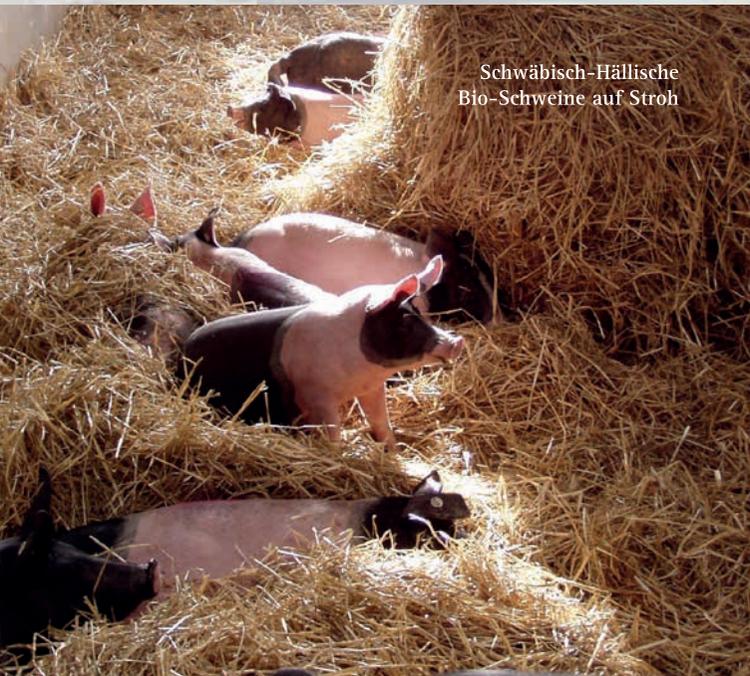
Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
Telefon (07904) 97 97-0 · Fax-29
E-Mail info@besh.de · www.besh.de

www.besh.de

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH)

Rund 1450 Landwirte aus Hohenlohe haben sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen. 450 Biobauern sind Mitglieder der bäuerlichen Gemeinschaft. Sie züchten und mästen Bio-Schwäbisch-Hällische Schweine, Bio-Schweine vom Hohenloher Landschwein, Bio-Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung und Bio-Rindfleisch sowie Bio-Lammfleisch. Unsere Tiere leben artgerecht auf Bauernhöfen, die ihren Betrieb vollständig auf ökologische Landwirtschaft umgestellt haben.

Zentrales Element der ökologischen Landwirtschaft ist der geschlossene Betriebskreislauf. Der Dung der Tiere gewährleistet einen humosen, lebendigen Boden. Mit einer vielseitigen Fruchtfolge ernten die Biobauern ausschließlich mit natürlichem Dünger bestes Futter. Falls nötig, werden bevorzugt Naturheilverfahren eingesetzt.



Schwäbisch-Hällische Bio-Schweine auf Stroh

Die Landwirte bringen ihre Tiere selbst zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall, der im Besitz der Bauern ist. Auch in der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung gelten die besonderen Richtlinien für Bioprodukte. Die Schlachtung ist tierschutzgerecht, die Zerlegung erfolgt räumlich und zeitlich getrennt von anderen Abläufen. Anschließend wird das Fleisch mit den Kühlfahrzeugen der Erzeugergemeinschaft direkt an unsere Partnerfachmetzgereien geliefert.

Bio-Schweine

Anfang der 1980er Jahre galten die Schwäbisch-Hällischen Schweine als ausgestorben. Hohenloher Bauern rund um Rudolf Bühler ist es zu verdanken, dass erstmals eine verloren geglaubte, traditionsreiche Landrasse wiederbelebt werden konnten. Unsere Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschweine und Hohenloher Bio-Schweine leben artgerecht auf Stroh und mit Licht, an frischer Luft sowie mit Auslauf ins Freie. Das gentechnisch unveränderte Bio-Futter stammt ausschließlich aus der Region.

Das Fleisch unserer Schwäbisch-Hällischen Bio-Schweine ist von der Europäischen Union mit dem Siegel „geografisch geschützte Angabe“ (g.g.A.) ausgezeichnet. Es ist von besonderer Qualität und hat einen nussigen Geschmack. Die feine Marmorierung macht Kotelett, Schnitzel und Co. saftig und zart. Dank der festen Speckauflage eignet sich Schwäbisch-Hällisches Bio-Fleisch hervorragend zum Kurzbraten.



Bio-Kälber in Mutterkuhhaltung

Bio-Rinder und -Kälber

Die bäuerliche Landwirtschaft in der Region Hohenlohe hat eine lange Tradition. Hier werden unsere Bio-Kälber gezüchtet. Während der Aufzuchtphase weiden unsere Bio-Kälber mit der Mutterkuh an den Hohenloher Flusstälern von Bühler, Kocher, Jagst und ihren Seitentälern – im Herzen des Landschaftsschutzgebietes. Im Winter werden die Tiere in Laufställen auf Stroh gehalten.

Sorgsame Auslese der gesündesten und fruchtbarsten Tier bildet die Grundlage der Zucht. Pflege und Zuwendung der ganzen Familie sorgen für das Wohlbefinden der Bio-Kälber. Es werden nur heimische und robuste Rassen eingesetzt. Das Futter stammt ausschließlich aus der Region, gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten. Das Fleisch unserer Bio-Kälber und -Rinder ist dank der feinen Marmorierung und sorgfältigen Reifung von bester Qualität – und bäuerlich erzeugt nach alter Tradition.