



Seit 2001 in bäuerlicher Hand: Der Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall.

wird einzeln und tierschutzgerecht betäubt mittels wissenschaftlich optimierter elektrotechnischer Betäubung. Hierfür wurde die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Jahre 2023 für jahrelange Forschungsarbeit mit der Universität Gießen mit dem Tierschutz-Forschungspreis von der TU München ausgezeichnet. Durch Minimierung und stofflicher Verwertung der Schlachtabfälle über Biogasanlagen anstatt Verbrennung entstehen weitere positiven Effekte auf die Klimabilanz der erzeugten Produkte.

VOM ERZEUGERSCHLACHTHOF DIREKT ZUM KUNDEN

Nach der besonders tierschutzgerechten und klimaoptimierten Schlachtung erfolgt auch die Fleischverarbeitung vom Rüssel bis zum Schwänzle am Schlachthof selbst. So hat die Minimierung der Verkehrsemissionen oberste Priorität. Durch das Prinzip „Direkt vom Bauern“ zu den Kunden und VerbraucherInnen in den umliegenden Städten werden lange Lieferwege vermieden.



Die Hohenloher Bauern haben ein Konzept entwickelt das Umwelt, Tier und Mensch zugute kommt



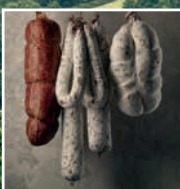
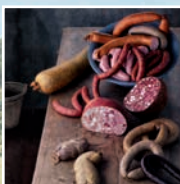
Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Klimaresilienz: Bis zu 49% weniger CO₂

Gutachten Universität für Bodenkultur Wien (Boku)/
Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

Und das schmeckt man...



21.25-09.23-FA-30000

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
Telefon (07904) 97 97-0
info@besh.de · www.besh.de · blog.besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Fleisch als wertiges Lebensmittel: regional, artgerecht, klimafreundlich!



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Und das schmeckt man...



www.besh.de



Schwäbisch-Hllisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Fleisch ist ein hochwer-
tiges Lebensmittel wenn
es korrekt erzeugt wird
unter Beachtung hchs-
ter Standards für artgerechte Tierhaltung, gesundes heimi-
sches Futter, kurze Wege, tierschutzgerechte Schlachtung
und dies alles direkt vom Bauern für faire Preise. Hinzu
kommt nun die Klimabilanz: Heutzutage wird Fleisch oft
als klimaschädliches Lebensmittel an den Pranger ge-
stellt. Nicht so bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall: wir sind nicht nur ganz vorne beim Tier-
wohl, sondern auch beim Zukunftsthema klimafreudliche
bzw. klimaresiliente Fleischerzeugung. Im Ergebnis lang-
jähriger Projektarbeit und Optimierung der Prozessketten
hat unser Schwäbisch-Hllisches Qualitätsschweinefleisch
eine bis zu 49% bessere Klimabilanz im Vergleich zu kon-
ventionell/industrieller Fleischerzeugung! Dies sind die
Fakten und Themen:

ALTE LANDRASSE – ROBUSTE GENETIK

Das reinrassige und veredelte Schwäbisch-Hllische
Landschwein bilden die ideale genetische Grundlage
für eine ressourcenschonende Futterverwertung weil sie
auch Rauhfutter und Restfuttermittel bestens verdauen
und verwerten. Ferner sind die Hllischen Schweine be-
sonders robust und eignen sich für klimafreundliche Hal-
tungsformen wie mit Auslauf- und Weidehaltung.
Aber auch für höchste Fleischqualität ohne Tropfsaftver-
lust und bester Konsistenz, feine Marmorierung und in-
tensive Fleischfarbe, dazu bester Geschmack mit beson-
derem Gout wie es die Chefs der gehobenen Gastronomie
und Fleischerfachgeschfte rühmen.

HEIMISCHE FUTTERGRUNDLAGE – VERBOT VON TROPENSOJA UND GENTECHNIK

Die Bauernhofe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall verwenden überwiegend betriebseigenes



und heimisches Futter. Als Eiweissfutter kommen Erbsen
und Bohnen zum Einsatz sowie Luzerne oder ergänzende
Leguminosen. Der Einsatz von extrem klimaschädlichen
Tropensoja wie in der industriellen Schweinemast üblich
ist bei uns schon seit Jahren verboten. Stattdessen ver-
wenden alle unsere Bauernhofe eigenes Eiweissfutter oder
heimisch angebautes Soja, 2012 haben wir hierzu die NGO
Donau Soja mit ins Leben gerufen.

ARTGERECHTE TIERHALTUNG IN IHREN HÖCHSTEN STUFEN

Auf den Bauernhofen der Bäuerlichen Erzeugergemein-
schaft Schwäbisch Hall ist höchstmöglicher Tierschutz
und bestes Tierwohl schon seit Gründung im Jahre 1988
Pflicht. Damals als Pioniere gestartet – dann 2005 mit
dem Deutschen Tierschutzpreis ausgezeichnet – werden
bis heute und so auch in der Zukunft die bestmöglichen
tierwohlgerechten Haltungsbedingungen bereit gestellt
wie umfangreiches Platzangebot, Stroheinstreu, Frisch-
luft und Auslauf, tiergerechte Fütterung und Tränken,
soziale Gruppen. Zudem gibt es seit 1991 das Qualitäts-
programm der Eichelmast wo die Tiere ganztags und

ausschließlich auf Weiden leben auf welchen sie ihr
natürliches Verhalten ausleben können. Schwäbisch-
Hllisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. erfüllt die
Anforderungen für:



Siegel des Handels: *Staatliche Tierhaltungskenn-
zeichnung: Stufe 3, 4 und 5*

GESICHERTE REGIONALITÄT

Die Bauernhofe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall sind in der Region Hohenlohe und in
den angrenzenden Landkreises beheimatet. Die Bauern
bringen ihre Schlachttiere selbst oder von der Buerli-
chen Erzeugergemeinschaft zum nahe gelegenen Erzeu-
gerschlachthof Schwäbisch Hall. So ist die Einhaltung
der Tierschutzrichtlinien gesichert und es entsteht kein
Stress für die Tiere. Die kurzen Transportzeit und Trans-
portwege sorgen dafür dass CO₂ und Auswirkungen des
Verkehrs auf ein Minimum reduziert werden.

TIERSCHUTZGERECHTE UND CO₂ – FREIE SCHLCHTUNG

Die Schlachttiere von den Bauernhofen der Buerli-
chen Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall werden am
eigenen bäuerlichen Erzeugerschlachthof in Schw-
bisch Hall geschlachtet, zerlegt und verarbeitet. Die
Schlachtung erfolgt besonders tierschutzgerecht und
klimaresilient, die nicht tierwohlkonforme und klima-
schädliche CO₂-Schlachtung ist verboten. Jedes Tier

