

Ein Besuch bei den Hohenlohern Bauern

Das landwirtschaftlich geprägte Hohenlohe ist bekannt für seine Spezialitäten. Bei uns haben Sie die Möglichkeit, die Tiere, die Erzeugerbetriebe und die Spezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall näher kennen zu lernen. Wir bieten Ihnen verschiedene Halb- und Ganztagesprogramme rund um die BESH, das Schwäbisch-Hällische Landschwein und das Weiderind boeuf de Hohenlohe an.

- a) Geführte Halbtagestour, 4 h, Preis auf Anfrage
- b) Geführte Tagestour, 6-8 h, Preis auf Anfrage

Besuch im Regionalmarkt Hohenlohe mit Mohrenköpfe-Gastronomie

- a) Geführter Rundgang, 2 h, kostenfrei
- b) Geführter Rundgang mit Präsentation der BESH-Projekte 3-4 h, Preis auf Anfrage



REGIONALMARKT
HOHENLOHE
Birkichstraße 10
74549 Wolpertshausen
Tel. (07904) 9 43 80 - 80
Fax (07904) 9 43 80 - 59
info@rmhohenlohe.de
www.rmhohenlohe.de

Der regionale Kreislauf



Die Partnerschaft

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall pflegt mit den Fleischerfachgeschäften in der Region die traditionelle Partnerschaft zwischen Metzgern und Bauern wie es sich schon seit Generationen bewährt hat. Die Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Viehes und tiergerechte Erzeugung ist somit gewährleistet.

In diese Partnerschaft können Sie als Kunde vollstes Vertrauen haben. Sie kennen Ihren Metzger persönlich und er seinen Bauern. Gerne können Sie unsere Bauernhöfe besichtigen und sich persönlich von der gesunden Aufzucht und Fütterung unserer Tiere überzeugen. Fragen Sie in Ihrem Fleischerfachgeschäft nach einem Besuchstermin!



Ein Projekt der



BÄUERLICHE
ERZUEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Haller Straße 20, 74549 Wolpertshausen
Tel. (07904) 9797-0 Fax (07904) 9797-29
www.besh.de, info@besh.de

Was unseren Erzeugnissen
die Qualität gibt...



HOHENLOHER
QUALITÄTSFLEISCH

Hohenloher Landschwein



BÄUERLICHE
ERZUEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de



Unsere Hohenloher Landschweine

Hohenloher Bauernhöfe sind bekannt für beste Schweinezucht und Haltung. Schon seit altersher nimmt das Schwein eine bedeutende Stellung in den

bäuerlichen Familienbetrieben ein. Das Fachwissen und die Passion dafür legt der Erbbauer nach alter Tradition dem Hofnachfolger in die Wiege. Folglich wissen unsere Landwirte genau worauf es ankommt, wenn man gesunde, schmackhafte Lebensmittel erzeugen will.

Die Zucht: nur die Besten

Sorgsame Auslese der gesündesten und fruchtbarsten Tiere bilden die Grundlage. Pflege und Zuwendung der ganzen Familie sorgen für das Wohlbefinden der Ferkel und Mastschweine. Es werden nur heimische und robuste Rassen eingesetzt.

Die Haltung: bäuerlich und artgerecht

Auf unseren Höfen leben die Schweine in hellen, gut gelüfteten und tiergerechten Offenställen. Durch das Einstreu mit Stroh und dem Auslauf ins Freie fühlen sich die Schweine sehr wohl. Sie sind deswegen auch robuster und stressresistender.



Die Erzeugerrichtlinien:

(Auszug aus den verbindlichen Erzeugerrichtlinien)

- Herkunft ausschließlich aus der Region
- Von den Bauern direkt zum Fleischerfachgeschäft ohne Zwischenhandel
- Verbot von Wachstumsförderern, Medikamenten und Antibiotika
- Ausschließlich regionales, pflanzliches Futter aus eigener Erzeugung
- Verbot von gentechnisch veränderte Futtermitteln: ohne Gentechnik
- Artgerechte Tierhaltung (Weidehaltung - wo immer möglich!)
- Laufende Rückstandsuntersuchungen und Qualitätsprüfungen in allen Stufen
- Jährliche neutrale Kontrollen aller Erzeugerbetriebe durch ein akkreditiertes Lebensmittelinstitut (Lacón/Offenburg)



Gute Produkte schaffen Vertrauen

Die Bauern aus der Region Hohenlohe haben sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen und erzeugen Qualitätsfleisch auf Grundlage verbindlicher Erzeugerrichtlinien.

Jeder Landwirt bringt seine Tiere selbst zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall, der im Besitz der Bauern selbst ist. Dort werden die

Tiere nach höchsten Standards (IFS) geschlachtet und durchlaufen strengste Rückstandsuntersuchungen. Anschließend werden sie mit eigenen Kühlfahrzeugen der Erzeugergemeinschaft direkt an die Fachmetzgereien an-

geliefert. So gibt es keinen Zwischenhandel und Sie wissen genau wo Ihr Fleisch herkommt und wie es erzeugt wurde. Sie können sicher sein, mit dem Verzehr dieser hochwertigen Lebensmittel etwas Gutes für Ihre Gesundheit sowie für die Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen getan zu haben. Denn Natur- und Tierschutz geht auch durch den Magen!

Gerne laden wir Sie zu einer Rundfahrt zu den Bauernhöfen der Region ein. Informationen und Anmeldungen hierzu erhalten Sie unter Telefon 0 79 04/97 97-0 oder per E-Mail an: info@besh.de. Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.besh.de

