

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, das Weiderind boeuf de Hohenlohe und das Hohenloher Lamm an.

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

Besuch im Regionalmarkt Hohenlohe mit Mohrenköpfle-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 Schäfern wie es sich schon seit Generationen bewährt hat. Die Nachvollziehbarkeit der Herkunft der Schafe und tiergerechte Erzeugung ist somit gewährleistet.

In diese Partnerschaft können Sie als Kunde vollstes Vertrauen haben. Sie kennen Ihren Metzger persönlich und er seinen Schafhalter. Gerne können Sie unsere Schafshöfe besichtigen und sich persönlich von der gesunden Aufzucht und Fütterung unserer Tiere überzeugen.

Fragen Sie in Ihrem Fleischerfachgeschäft nach einem Besuchstermin!



2021-12-3013-5000-FA

Ein Projekt der



**BÄUERLICHEN
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL**

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

*Was unseren Erzeugnissen
die Qualität gibt...*


**HOHENLOHER
QUALITÄTSFLEISCH**



Hohenloher Lamm



**BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL** www.besh.de

Seit etwa 3000 v. Chr. wurden Schafe und Lämmer nicht nur als Fleischlieferanten, sondern auch wegen ihrer Wolle gehalten. Sie gehören damit zu den ältesten Haustieren; sie sind robust und genügsam. Das macht sie anpassungsfähig in Bezug auf klimatische Bedingungen und Nahrungsangebot. Das Schaf hatte eine fundamentale Bedeutung in den alten Wirtschaftssystemen. Es lieferte lebend Wolle und Milch sowie Milchprodukte wie Joghurt, Kefir und Schafkäse. Als Schlachttier diente es gleichsam auch als Fleischlieferant.



Hohenloher Lamm

Schafe sorgen für eine natürliche Landschaftspflege. Noch heute grasen unsere Lämmer an den Hängen von Kocher, Jagst und Bühler. Sie leisten dadurch einen Beitrag zum Natur- und Landschaftsschutz. Im Winter fühlen sich die Lämmer auf einem weichen Strohbett wohl und ausgesuchte gesunde, heimische Futtermittel sorgen für eine wiederkäuergerechte Ernährung.

Die Zucht: nur die Guten

Sorgsame Auslese der gesündesten und fruchtbarsten Tiere bilden die Grundlage. Pflege und Zuwendung der ganzen Familie sorgen für das Wohlbefinden der Lämmer.



Schafhaltung

Unsere alten traditionellen Rassen:

- Traditionell das Merinolandschaf sowie eingekreuzt mit Fleisch-Schafassen
- Die Mutterschafe pflegen und erhalten die Kulturlandschaft
- Unsere Schäfer bringen die Lämmer und Schafe selbst zum Schlachthof
- Das Alter der Schlachtlämmer beträgt 140 – 180 Tage
- Die Lebendgewichtsanforderung beträgt 38 – 45 kg
- Die Tiere verfügen über eine außerordentliche Fleischausprägung
- Das Fleisch ist mager und leicht marmoriert
- Vom Erzeuger zum Verbraucher
- Ohne Gentechnik



Hochwertige Erzeugnisse schaffen Vertrauen

Die Schäfer aus unserer Heimat Hohenlohe haben sich der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall angeschlossen. Sie erzeugen auf Grund der aufgeführten traditionellen Vorgaben das „Hohenloher Lamm“.

Jeder Schäfer bringt seine Lämmer und Schafe eigenständig zum Erzeugerschlachthof Schwä-



bisch Hall. Dort werden die Tiere nach höchsten Standards (IFS) geschlachtet und durchlaufen strengste Rückstandsuntersuchungen. Nach der Schlachtung

und Zerlegung liefern wir das Fleisch des „Hohenloher Lamm“ direkt an die handwerklichen Fachmetzgereien und an die Gastronomie der Region. Es gibt keinen Zwischenhandel und damit wissen Sie ganz genau wo das Lammfleisch seinen Ursprung hat.

Mit dem Verzehr dieses hochwertigen Lammfleisches tun Sie was Gutes für Ihre Gesundheit, Sie tun viel für die Erhaltung und Pflege unserer Heimat Hohenlohe! – 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 07904/9797-0 oder per E-Mail an: info@besh.de Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.besh.de

