

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

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!



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Haller Straße 20 | 74549 Wolpertshausen
Tel. (07904) 97 97-0 | Fax (07904) 97 97-29
www.besh.de | info@besh.de

Was unseren Erzeugnissen
die Qualität gibt...



HOHENLOHER
QUALITÄTSFLEISCH



*Hohenloher Kalb
aus Mutterkuhhaltung*



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

Der regionale Kreislauf





Unsere Hohenloher Kälber aus Mutterkuhhaltung

Die bäuerlichen Landwirtschaftsbetriebe der Region haben eine lange Tradition. Hier werden unsere Kälber an der Mutterkuh gezüchtet.

Im Sommer kommen sie auf die Weide, im Winter werden sie in warmen Lauf-ställen auf Stroh gehalten.

Die Zucht: nur die Guten

Sorgsame Auslese der gesündesten und fruchtbarsten Tiere bildet die Grundlage. Pflege und Zuwendung der ganzen Familie sorgen für das Wohlbefinden der Kälber. Es werden nur heimische und robuste Rassen eingesetzt. Genießen Sie ein Stück Qualitätsfleisch vom Kalb wie man es aus alten Zeiten kennt und wie es sein soll: delikat im Geschmack! Beste Qualität, bäuerlich erzeugt nach alter Tradition.

Die Haltung: bäuerlich

Während der Aufzuchtphase weiden unsere Kälber mit der Mutterkuh auf schmackhaftem, grünem Land der hohenloher Flusstäler Bühler, Kocher, Jagst und ihren Seitentälern - im Herzen des Landschaftsschutzgebietes, wo sie von der Mutterkuh zusätzlich noch gesäugt werden.



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 (Lacon/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 angeliefert. 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 079 04/97 97-0 oder per E-Mail an: info@besh.de. Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.besh.de

