



Unsere Bauern – Unser Land

Zu Gast bei den bäuerlichen Familienbetrieben der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällische Eichelmastrschweine
auf der Weide von Klaus Memmler, Hirschhof.

LIEBE KUNDEN, GÄSTE UND UNTERSTÜTZER DER HOHENLOHER BAUERN!

Mit den Porträts unserer Mitgliedsbetriebe – welche es auch als Film gibt – möchten wir Ihnen einen Einblick in das bäuerliche Leben in unserer Zeit gewähren.

Gelebte bäuerliche Kultur und bäuerliches Wirtschaften im besten Sinne mit Respekt vor den Tieren und Bewahrung der Schöpfung, dies zeichnet unsere bäuerlichen Mitgliedsbetriebe aus. Die Höfe werden seit Alters her nach diesen ethischen Grundsätzen geführt, und das Wissen einhergehend mit dem Verständnis bäuerlicher Kultur wird von Generation zu Generation weitergegeben.

Oft leben auf unseren Bauernhöfen zwei bis drei, manchmal auch vier Generationen zusammen und unterstützen sich gegenseitig. Jeder macht sich auf dem Hof nützlich, wo er kann, von der Jugend bis ins hohe Alter.

Bunte Bauerngärten zieren die Höfe, prächtige Häuser und Wirtschaftsgebäude zeugen vom Stolz ihrer Besitzer. Tiere werden artgerecht gehalten und umsorgt nach dem Grundsatz Ehrfurcht vor dem Leben und Respekt vor der Schöpfung.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken und vielfältige Einblicke in das Leben auf unseren Bauernhöfen.

Alle Filme sind auch hier zu sehen: www.besh.de



RUDOLF BÜHLER

Gründer & Vorsitzender

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

INHALT

Familie Albrecht	06
Familie Brenner	08
Familie Bühler	10
Familie Dechent	12
Familie Eberhardt	14
Familie Günter Ehrmann	16
Familie Markus Ehrmann	18
Familie Fauser	20
Familie Franz	22
Familie Frieß	24
Familie Häußermann	26
Familie Henle	28
Familie Henn	30
Familie Herwarth	34
Familie Hofmann	36
Klinikum Weissenhof	38
Familie Kümmerer	40
Familie Lober	42
Familie Löblein	44
Familie May	46
Familie Memmler	48
Schaustall in Wackershofen	50
Familie Schöll	52
Familie Strecker	54
Familie Wirth	56
Ruhmreiche Geschichte, Niedergang und Aufstieg	60
4	



Besonders artgerechteTierhaltung:
Schwäbisch-Hällische Weideschweine.

FAMILIE ALBRECHT

Ort

Weikersheim-Nassau
(Main-Tauber-Kreis)

Tiere

- 25 Schwäbisch-Hällische Muttersauen
- 200 Schwäbisch-Hällische Mastschweine

Das Anwesen der Albrechts gleicht eher einer Ranch im Mittleren Westen der USA als einem Bauernhof im Hohenlohischen. Rundherum Felder, soweit das Auge reicht. Auf den Lichtenhöfen ist alles ein bisschen anders als anderswo.

„Werden die Schweine mit Triticale gefüttert, ist der Speck kernig und fest“
Gerd Albrecht, Landwirt

Bei Albrechts arbeiten Erzeuger und Verarbeiter(in) nämlich im Team. Gerd Albrechts Ehefrau Claudia ist Metzgermeisterin. Sie hat 2012 ihren Mann davon überzeugt, den Betrieb auf Schwäbisch-Hällische Schweine umzustellen. „Meine Frau hat von der Fleischqualität geschwärmt“, erinnert sich Gerd Albrecht.

Der besonders gute Geschmack von Schwäbisch-Hällischem Qualitäts-

schweinefleisch (EU-geschützte geografische Angabe) hat mehrere Gründe. Zum einen ist er genetisch bedingt: Die feinen Fettäderchen, die das Fleisch durchziehen, machen es zart und saftig. Zum anderen trägt die artgerechte Haltung auf Stroh und mit Auslauf dazu bei. Gerd Albrecht weiß noch einen dritten Grund: „Werden die Tiere mit Mais gefüttert, ist ihr Speck weich. Bekommen sie Triticale, ist er kernig und fest.“ Klar, auf welches Futter er setzt.

Zusammen mit einem Partner und mithilfe eines Mitarbeiters bewirtschaftet Gerd Albrecht 220 Hektar Fläche. „Da braucht man schon einige Maschinen“, sagt der Landwirt, der vor allem Weizen, Winter- und Sommergerste, Triticale, Zuckerrüben und Raps anbaut. Und seit vier Jahren gentechnisch unverändertes Soja, das den Schweinen gefüttert wird.

Im Erzeugerschlachthof werden die Schwäbisch-Hällischen tierschutzgerecht geschlachtet; das Fleisch kommt zur Weiterverarbeitung zurück auf den Hof. Die Metzgermeisterin hat im Untergeschoss des Familienhauses eine voll ausgestattete Metzgerei eingerichtet. Hier werden die Schweinehälften



Landwirt Gerd Albrecht baut auf seinen Flächen auch Sojapflanzen an.

in Teilstücke zerlegt, Frisch- und Dosenwurst hergestellt. Verkauft werden die Erzeugnisse in Albrechts Hofmetzgerei in Markelsheim.

Zum Bauernporträt



Gerd Albrecht mit Schwäbisch-Hällischen Schweinen. 2012 hat er den Hof auf die alte Landrasse umgestellt.



Metzgermeisterin Claudia Albrecht zeigt grobe Bratwürsten in ihrer Metzgerei.



Stefan Brenner treibt
Schwäbisch-Hällische Schweine auf die Weide.

FAMILIE BRENNER

Ort

Engelhardsweiler
(Ostalbkreis)

Tiere

30 Schwäbisch-Hällische
Muttersauen

Ein großer Tag für Stefan Brenners Schwäbisch-Hällische: Die Tiere kommen auf die Weide. Dann ist die ganze Familie dabei, denn der Bauer braucht Unterstützung.

Hinter den Holzhütten, den mit Stroh eingestreuten Schlafplätzen entlang führt der Weg vom Stall hinaus. Die ersten Schweine trippeln voraus, ande-

re folgen vorsichtig, eines dreht auch schon mal um und läuft zurück. Dann lockt seine Frau Jutta die Tiere mit beruhigenden Lauten – und das wirkt. Nach und nach tauchen immer mehr Schwarzweiße im Freien auf und lassen sich von Stefan Brenner in Richtung Weide treiben.

*„Wir haben uns dem
Wahnsinn entzogen,
immer nur zu wachsen.“*

Stefan Brenner, Landwirt

Fünf Monate alt sind die etwa 60 Kilogramm schweren Schweine, die nun zum ersten Mal in ihrem Leben die Freiheit schmecken. Auf der zehn Hektar großen Weide – halb Wiese, halb Wald – nahe Ellwangen werden

sie den Sommer verbringen und es sich sauwohl gehen lassen.

Seit 2013 konzentriert sich der Landwirt auf die Eichelmast. Rund 30 Schwäbisch-Hällische Sauen stehen in seinem Stall, deren Nachwuchs ist für die Weide bestimmt. Diese besondere Haltung lässt sich mit Brenners Beruf als Bautechniker gut vereinbaren. Zudem ist sie lukrativ – die Preise pro Kilogramm Schlachtgewicht liegen um mehr als das Doppelte über denen für konventionelle Schweine. Das ist freilich nicht Brenners einziges Motiv: „Das Sozialverhalten der Tiere zu beobachten macht Spaß.“

Stefan Brenner ist mit seiner Entscheidung zufrieden, Schwäbisch-Hällische Schweine zu halten: „Wir haben uns dem Wahnsinn entzogen, immer nur zu wachsen.“

Zum Bauernporträt



Beim Weidetrieb packt die ganze Familie Brenner mit an. Besonders wichtig ist die Kontrolle der Zäune – doppelte sind Vorschrift.

FAMILIE BÜHLER

Ort

Wolpertshausen
(Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

70 Schwäbisch-Hällische
Eichelkastschweine

Agaringenieur Rudolf Bühler hat im Jahr 1984 nach sechs Jahren in der Entwicklungshilfe den bäuerlichen Familienbetrieb in Wolpertshausen in 14. Generation übernommen. Bis ins Jahr 1378 reicht die bäuerliche Tradition der Familie zurück. Sichtbares Zeichen dafür ist der Sonnenhof in Wolpertshausen, heute Stammsitz der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein und des Büros für Regionalentwicklung.

Die Zeit in den Entwicklungsländern hat Rudolf Bühler geprägt, und so begann er mit Projekten in seiner Heimat. Sein erfolgreichstes war die Rettung des Schwäbisch-Hällischen Schweins. 1986 rief er mit 17 Hohenloher Bauern den Zuchtverband Schwäbisch-Hällisches Schwein ins Leben. „Die Rettung der alten Land-

rasse war das Werk vieler“, sagt der Bio-Landwirt.

Erfolgreiches Züchten ist eine Sache, erfolgreiches Vermarkten eine andere. 1988 gründete Bühler mit Gleichgesinnten die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) w.V., einen wirtschaftlichen Verein als Selbsthilfeorganisation von Bauern für Bauern.

*„Die Rettung der
alten Landrasse war
das Werk vieler“*

Rudolf Bühler, Bio-Landwirt

Weitsicht bewies Bühler auch im Jahr 2001. Dem Sterben der Schlachthöfe sollte auch der Betrieb in Schwäbisch Hall zum Opfer fallen. Die Bäuerlichen erwarben die marode Anlage und investierten 7,5 Millionen Euro in die Modernisierung. Mit der Eröffnung der angrenzenden Wurstmanufaktur im Jahr 2015 ist die Verwertung des ganzen Tiers „vom Rüssel bis zum Schwänzle“ gesichert.

Heute bewirtschaftet Öko-Landwirt Rudolf Bühler den Sonnenhof in Wolpertshausen gemeinsam mit seinen Söhnen Christian und Sebastian. Die Familie betreibt zwei Weiden mit



Rudolf Bühler mit
Schwäbisch-Hällischen
auf seiner Schweineweide.

Eichelkastschweinen. Zum Sonnenhof gehört zudem die Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs & Spices mit Gewürzprojekten in Indien, in der serbischen Provinz Vojvodina sowie auf der afrikanischen Insel Sansibar.

Auch auf den eigenen Flächen rund um Wolpertshausen werden Bio-Gewürze kultiviert. Im gemäßigten Klima Hohenlohes gedeihen beispielsweise Koriander, Kümmel und Fenchel.

Speisesenf vom Sonnenhof wird zudem zu feinen Hohenloher Senfsorten verarbeitet.

Zum Bauernporträt



Rudolf Bühler (links) führt mit seinen Söhnen Christian (Mitte) und Sebastain Bühler den Sonnenhof in Wolpertshausen.

FAMILIE DECHENT

Ort

Wolpertshausen
(Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

- 2 Schwäbisch-Hällische
Herdbuchsauen
- 3 Läufer

Er besitzt gerade mal einen knappen Hektar Wiese und züchtet mit nur zwei Schwäbisch-Hällischen Sauen: Klaus Dechent aus Wolpertshausen ist in mancherlei Hinsicht kein gewöhnliches Mitglied der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. „Ich lebe nicht von meinen Schweinen, meine Schweine leben von mir“, sagt der Mechanikermeister, der sich „Bauer aus Leidenschaft“ nennt.

*„Ich lebe nicht von
meinen Schweinen,
meine Schweine leben
von mir“*

Klaus Dechent, Landwirt

Bereits 1988, zwei Jahre nach Gründung der Züchtergemeinschaft Schwäbisch-Hällisches Schwein ist Dechent Mitglied geworden – als „Tierhalter und aus Liebe zu den Tieren“. Freilich auch mit dem Ziel, die Tiere zu schlachten.

Denn Schweine, die nicht für die Zucht geeignet sind, werden gemästet und verspeist. Über die guten Eigenschaften der alten Landrasse gerät er ins Schwärmen: „Sie sind ruhig und zutraulich, und ihr Fleisch ist von ausgezeichnetem Geschmack.“

Dazu trägt auch die gute Fütterung bei. Jetzt noch, spät im Herbst, schneidet Klaus Dechent mit der Sense auf der Wiese hinterm Haus das letzte frische Gras für die Schwäbisch-Hällischen Schweine und die Schafe, die sich die Vitamine gerne schmecken lassen. „Das Futtergetreide muss ich leider von meinen Kollegen zukaufen“, sagt Dechent, dann kraut er Sau Emma – alle Sauen heißen bei ihm Emma, alle Eber Hannes – den Rücken.



Bauer Klaus Dechent tätschelt ein Schwäbisch-Hällisches Schwein.

Was motiviert ihn? „Die Verbundenheit zur Natur, zu den Tieren und zu den Bauern“, sagt er. Und dass Landwirte derzeit eigentlich zu bedauern sind. „Der Bauer heute sitzt vor allem im Büro und füllt Formulare und Anträge aus“, schimpft er, „dabei sollte er doch für die Landwirtschaft Zeit haben.“

Dechent weiß freilich auch, dass seine Art der Tierhaltung die Ausnahme ist. Die ist ihm die Arbeit wert, die er mit den Emmas und Liesels (so heißen die Schafe) hat. Der Bauer lacht verschmitzt: „Meine Tiere kennen mich, wenn ich komme, und freuen sich.“ Dann schnalzt er mit der Zunge, ruft lockend – und schon schauen die Liesels, die eben noch friedlich gegrast haben, neugierig um die Ecke.

Zum Bauernporträt



Zuchterfolg: Klaus Dechent, Bauer aus Leidenschaft, räumt bei der Zuchtschau in Wolpertshausen ab.



Bedeutende Züchter mit Schwäbisch-Hällischem Eber: Birgit, Frieder und Axel Eberhardt mit einer Freundin.

FAMILIE EBERHARDT

Ort

Hellmannshofen
(Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

- 120 Schwäbisch-Hällische Herdbuchsauen
- 8 Herdbucheber
- 30 Angus-Rinder

Die Schwäbisch-Hällischen sind Birgit und Frieder Eberhardt ein Herzensanliegen. Die Landwirte aus Hellmannshofen gehören zu den bedeutendsten Züchtern der alten Landrasse. „Wir wollen alle Tiere zu ihrem Recht kommen lassen“, sagt die Bäuerin, und damit ist das Selbstverständnis der Familie treffend beschrieben.

„Wir wollen alle Tiere zu ihrem Recht kommen lassen“

Birgit Eberhardt, Landwirtin

Anfang der 1970er Jahre wurde der Betrieb jedoch auf Zuchtsauen der Deutschen Landrasse und später auf Pietran umgestellt. Bei der Gründungsversammlung der Schwäbisch-Hällischen im Jahr 1983 war Jungbauer Eberhardt dabei, unterschrieben hat er

Die Entscheidung, sich auf Schwäbisch-Hällische zu konzentrieren, erfolgte über einen Umweg. Schon Frieders Großvater Fritz Eberhardt hielt Tiere der alten Landrasse, das belegt ein Katalog aus dem Jahr 1956.

damals aber nicht: „Diese historische Stunde habe ich versäumt“, erinnert er sich. Dem damaligen Zuchtleiter Dr. Anselm Rittler ist es zu verdanken, dass die Eberhardts in die Zuchtarbeit mit Schwäbisch-Hällischen eingestiegen sind.

Der Nachwuchs der rund 120 Mutter-sauen wird an Ferkelerzeuger verkauft, die Herdbuchtiere bleiben auf dem Hof. Zu dem gehören auch rund 30 Angus-Rinder, die mit ihrer Nachzucht in Mutterkuhhaltung auf der Weide leben, vier Pferde, Hund Barnie und was sonst noch in Hellmannshofen herumspringt.

Heute müssen viele Bauern aufgeben, weil die Kinder in der Landwirtschaft keine Perspektive sehen. Nicht so bei Eberhardts. Sohn Axel ist Landwirtschaftsmeister und wird den Hof übernehmen. Und das aus Überzeugung: „Ich hatte schon immer Spaß daran.“

Zum Bauernporträt



Axel Eberhardt auf der Weide bei Hellmannshofen, auf der die 30-köpfige Angusherde lebt.

FAMILIE GÜNTER EHRMANN

Ort

Brettheim bei Rot am See
(Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

200 Schwäbisch-
Hällische Muttersauen
600 Schwäbisch-Hällische
Mastschweine

Hohenloher Bauern haben Zukunft, lautet die Botschaft der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Für die Zukunft stehen junge Männer, die aus Überzeugung den elterlichen Hof übernehmen – wie Florian Ehrmann aus Brettheim.

Die Leidenschaft für die Landwirtschaft ist ihm wohl in die Wiege gelegt worden. „Ich wollte nie in den Kindergarten, sondern daheim mithelfen“, erinnert sich Florian Ehrmann. Für ihn war immer klar: Er wird Hofnachfolger. Und das aus freien Stücken: „Niemand hat mir gesagt, dass ich es machen muss“, versichert er.

Aber alle stehen hinter ihm. Zur bäuerlichen Großfamilie von Günter und Andrea Ehrmann („da sind wir auch stolz darauf“) gehören neben Florians Freundin Leonie seine Geschwister Larissa und Manuel mit ihren Partnern

sowie Freund Angelo. Den hat das Landwirtschaftsfieber nämlich auch gepackt.

Heute ist mehr als Überzeugung vonnöten, wenn sich einer für den anspruchsvollen Beruf entscheidet. Florian hat also nach der Schule in Crailsheim eine Ausbildung zum Landwirt und anschließend an der Technikerschule und Höheren Landbauschule Triesdorf den Techniker für Landbau gemacht.

*„Brettheim,
das ist Heimat.
Ich will hier nicht weg“*
Florian Ehrmann, Landwirt

Wann Florian Ehrmann den Hof übernehmen wird, ist noch nicht ausgemacht. „Das werden wir rechtzeitig entscheiden“, ist er sicher. Seit dem Jahr 2015 ist der Betrieb als GbR Günter und Florian Ehrmann eingetragen. Das funktioniert gut, sagen sie. Andrea Ehrmann ergänzt lachend: „Die Entscheidungen werden so lange ausdiskutiert, bis beide einer Meinung sind.“

Florian reizt vor allem die Arbeit auf dem Betrieb. „Ich bin ein Praktiker“, sagt er, „ich mache alles gerne – im Stall und auf dem Acker.“ Das Futter

für die Schwäbisch-Hällischen Schweine bauen die Ehrmanns auf rund 80 Hektar Fläche an: Erbsen, Ackerbohnen, Weizen, Gerste, Triticale, Mais und Raps. Lediglich gentechnisch unverändertes Soja wird zugekauft.

Viel Zeit für die Landjugend bleibt Florian nicht. Er ist mit seinem Leben dennoch zufrieden: „Brettheim, das ist Heimat. Wir haben die Freiheit und die Natur. Ich will hier nicht weg.“

Zum Bauernporträt



Florian Ehrmann,
Junglandwirt, mit einem
Schwäbisch-Hällischen Ferkel im Arm.



Vater Günter Ehrmann bei der
Reparatur des Mähdreschers.



Den Maststall unweit des Hofes hat Familie
Ehrmann überwiegend in Eigenleistung erstellt.

FAMILIE MARKUS EHRMANN

Ort

Herbertshausen bei Rot am See
(Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

120 Schwäbisch-Hällische
Zuchtsauen
700 Schwäbisch-Hällische
Mastschweine

Mit Ehefrau Damaris und seinen drei Kindern lebt Markus Ehrmann im ersten und zweiten Stock des kunterbunten Bauernhauses in Herbertshausen bei Rot am See. Der promovierte Agrarwissenschaftler züchtet und mästet Schwäbisch-Hällische Schweine.

2009 hat Markus Ehrmann den Hof von den Eltern übernommen und bis 2017 parallel als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Braunschweiger Thünen-Institut gearbeitet. Damals entschied sich der Jungbauer, den Betrieb auf Schwäbisch-Hällische Zuchtsauen umzustellen und in zwei Außenklimaställe für Mastschweine zu investieren.

Rund 700 Schwäbisch-Hällische Schweine werden am Ortsrand von Herbertshausen gemästet. Die Ställe sind mit Stroh eingestreut, in großen Raufen steht das Material zum Fressen

und Spielen bereit. Ein elektrisch betriebener Deckel über den Buchten hält die Temperatur, ein Windfang Zugluft vom großen Auslauf fern.

*„Wir brauchen die
Vielfalt, denn
Vielfalt ist Leben“*
Markus Ehrmann, Landwirt

90 Hektar gehören zum Hof und „zum Glück liegen die meisten Flächen rund um Herbertshausen“. Hier baut Markus, unterstützt von Vater Helmut Ehrmann und seinem Angestellten Benjamin Praßler, das Futter für die Schwäbisch-Hällischen Schweine an. Gentechnisch unverändertes Soja wird zugekauft, dazu kommt Maiskolbensilage.

25 Hektar sind für die Vermehrung von Wildsaaten für einen regionalen Anbieter von Samen und Pflanzen gebietseigener Wildblumen und Wildgräser reserviert. „Wir brauchen die Vielfalt, denn Vielfalt ist Leben“, davon ist der Agrarwissenschaftler überzeugt. „Nur eine artenreiche Begrünung mit Wildpflanzen kann das Insektensterben aufhalten.“

Zum Bauernporträt



Der promovierte Agrarwissenschaftler vermehrt Wildsaaten.
Die artenreiche Begrünung lockt Nützlinge wie Schmetterlinge an.

Markus Ehrmann in einem Gerstenfeld:
Rund 90 Hektar gehören zu seinem Betrieb.





Rita Fauser, gelernte Küchenleiterin, schneidet Fleisch in der Hofmetzgerei.

FAMILIE FAUSER

Ort

Mutlangen (Ostalbkreis)

Tiere

140 Schwäbisch-Hällische
Bio-Mastschweine
30 Kühe mit Nachzucht

Einiges macht den Hof von Josef, Rita und Felix Fauser bei Mutlangen besonders. Da ist zum einen die exponierte Lage mit Blick auf die Kaiserberge der Schwäbischen Alb. Der Biolandhof ist zudem ein Lernort Bauernhof und vermarktet seine Tiere auch in der eigenen Metzgerei.

1989 haben die Fausers an dieser Stelle den Stall ihres Hofes gebaut,

1992 kam das Wohnhaus dazu, 1994 der Hofladen samt Lager und zuletzt 2009 die Hofmetzgerei. Hier ist alle zwei Wochen mit sechs Mastschweinen Schlachttag; die restlichen Schwäbisch-Hällischen werden an den Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall geliefert.

*„Uns ist wichtig, dass
Kinder sehen, schmecken
und fühlen können, wie ihre
Lebensmittel entstehen“*

Rita Fauser, Landwirtin

Josef Fauser und zwei Metzger arbeiten in der perfekt ausgestatteten Wurstküche, während Rita Fauser, gelernte Küchenleiterin, im Nebenraum gekonnt eine Oberschale in Schei-

ben schneidet: „Das ist für unseren Grillfleisch-Mix aus drei Sorten, die mariniert und vakuumverpackt werden.“ Fleisch, Frisch- und Dosenwurst werden an drei Tagen die Woche im Hofladen verkauft. Auch viele Bio-Lieferservice-Betriebe beziehen von Fausers ihr Fleisch.

Sohn Felix Fauser arbeitet als Elektriker. Vor und nach seinem Vollzeitjob ist er für die Schwäbisch-Hällischen Bio-Mastschweine zuständig und kümmert sich auch um den Ackerbau.

Zudem engagieren sich die Fausers als Demonstrationsbetrieb ökologischer Landbau und im Programm Lernort Bauernhof für Kindergarten- und Schulklassen. „Uns ist wichtig, dass Kinder sehen, schmecken und fühlen können, wie ihre Lebensmittel entstehen“, sagt Rita Fauser. Dafür engagieren sich die Fausers gerne.

Zum Bauernporträt



Willkommene Abkühlung: Bei Fausers gibt es eine Schweinedusche für die Schwäbisch-Hällischen Mastschweine.

FAMILIE FRANZ

Ort

Mulfingen-Ochsental
(Hohenlohekreis)

Tiere

- 30 Schwäbisch-Hällische Bio-Herdbuchtiere (Sauen/Eber)
- 90 Schwäbisch-Hällische Bio-Muttersauen
- 180 Schwäbisch-Hällische Bio-Mastschweine

Das Anwesen ist ein Bauernhof wie aus dem Bilderbuch. Vor dem schmucken Haus mit dem Hofladen, von Neufundländerhündin Frieda bewacht, erstreckt sich ein üppig blühender Garten.

Anderswo geben Landwirte ihre Höfe auf, der gelernte Landwirtschaftsmeister Rainer Franz und seine Frau Simone haben sich in dem kleinen Weiler Ochsental vor mehr als 20 Jahren eine neue Existenz aufgebaut. „Die Liebe zur Landwirtschaft habe ich mit der Liebe zu meinem Mann entdeckt“, sagt Simone Franz lachend.

Diese Liebe hat das Paar den Töchtern vererbt. „Beide sind Bauernmädle“, sagt die Mutter stolz. Und beide -

Katharina und Sophia - möchten später den Hof übernehmen. „Wir empfinden Verantwortung für die Zukunft“, sagen sie. „Wie sie das hinbekommen, wird sich entwickeln“, sagen die Eltern, die in die Zukunft der Töchter investieren.

„Wir wollen auf gesundem Boden gesunde Lebensmittel erzeugen“

Rainer Franz, Landwirt

„Wir wollten von Anfang an keine Gentechnik auf dem Hof“, sagt Simone Franz, „so sind wir bei den Bäuerlichen gelandet.“ Rainer Franz ergänzt: „Wir wollen auf gesundem Boden gesunde Lebensmittel erzeugen.“ Von der alten Landrasse ist der Landwirt vollkommen überzeugt: „Sie sind eigensinnig – ein Stück weit wie wir.“ Am Ortsrand hat die Familie einen großen Freiluftstall gebaut. In den Buchten tummeln sich die Schwäbisch-Hällischen Muttersauen. „Die Klimareize tun den Schweinen gut“, davon ist Rainer Franz überzeugt

Zweites Standbein ist der Hofladen. Hier verkauft Simone Franz Frischfleisch und Hausmacher Wurst vom Schwäbisch-Hällischen. Geschlachtet wird im Erzeugerschlachthof in



Simone und Rainer Franz sind stolz auf ihre Töchter Sophia und Katharina.

Schwäbisch Hall – tierschutzgerecht, wie es die Erzeugerrichtlinien der EU-geschützten Spezialität vorschreiben.

Zum Bauernporträt



Bio-Landwirt Rainer Franz tätschelt einen Schwäbisch-Hällischen Eber.



„Bauernmädle“ Sophia und Katharina mit Neufundländerhündin Frieda.

FAMILIE FRIESS

Ort

Niederstetten (Main-Tauber-Kreis)

Tiere

150 Schwäbisch-Hällische
Zuchtsauen
780 Schwäbisch-Hällische
Mastschweine

Der Friessche Hof besteht aus drei Betriebsstätten, das ist schon eine Besonderheit. Am Haus werden die alten Stallgebäude für die Mast genutzt; hier ist der Einsatzbereich von Seniorchef Gerhard Frieß. Seine Frau Gertrud sowie Birgit und Hartmut Frieß betreuen die Schweine in einem außerhalb des Weilers gelegenen Pachtbetrieb, zuletzt geht's in den 2009 erbauten sogenannten Pigportstall.

Auf dieses Stallkonzept setzen viele Mäster der Schwäbisch-Hällischen Schweine. Der Offenfrontstall mit den großen Buchten bietet den Tieren Auslauf und Klimareize. „Die Schweine mögen es manchmal auch gerne, im Schnee zu liegen oder sich beregnen zu lassen“, sagt Hartmut Frieß. Sinken die Temperaturen, fährt der Landwirt elektrisch einen Deckel herunter, damit es im Innern der Buchten warm bleibt und die Schweine vor Zug-

luft geschützt sind. Stroheinstreu und mit Stroh gefüllte Raufen sorgen für Wohlbefinden. Er habe es nie bereut, auf die alte Landrasse zu setzen, sagt der Hofbesitzer und gelernte Agrarbetriebswirt: „Wir produzieren, was der Verbraucher will und nicht am Markt vorbei.“ Dann fügt er noch hinzu: „Ich bin froh, dass wir dabei sind.“

*„Wir produzieren, was
der Verbraucher will“*

Hartmut Frieß, Landwirt

Gerste, Triticale und Weizen baut die Familie auf den eigenen Flächen an. Rund 100 Hektar gehören zum Hof. Das Getreide wird in einer Mahl- und Mischanlage am Pigportstall regel-

mäßig frisch geschrotet. So kann es individuell mit Mineralien, Erbsen und gentechnisch unverändertem Sojaschrot zum jeweils passenden Futter gemischt werden.

Der Aufwand, den die Landwirte den Erzeugerrichtlinien entsprechend mit den Schwäbisch-Hällischen betreiben, wird ihnen angemessen vergütet. Das macht die Sache wirtschaftlich.

Zum Bauernporträt



Mittagessen im Familienkreis: Gerhard, Hartmut, Gertrud, Tobias und Birgit Frieß in der Wohnküche des Hauses.



Birgit und Hartmut
Frieß transportieren
Stroh in den Maststall.



Gemeinsame Kaffeerunde
auf der Terrasse von
Frank-Ulrich und Lisa Häußermann.



Das schicke Anwesen der Häußermanns
in Untermaßholderbach bei Öhringen.



Eberhard Häußermann fährt den
Porsche-Traktor (Baujahr 1958).

FAMILIE HÄUSSERMANN

Ort

Untermaßholderbach
(Hohenlohekreis)

Tiere

350 Schwäbisch-Hällische
Mastschweine

Margarete, Frank-Ulrich und seine Frau Lisa, eine Kinderärztin, mit den Töchtern Annelotte und Johanna in einem Neubau.

Der Seniorchef kümmert sich größtenteils um die Landwirtschaft, der Hof ist auf den Junior überschrieben. Frank-Ulrich hat Agraringenieur studiert und arbeitet in einem Unternehmen. Am Abend und an den Wochenenden unterstützt er den Vater bei der Arbeit auf dem Hof. Die Seniorin betreut die Feriengäste sowie den Garten. „Jeder hat seine Verantwortung, jeder seinen Freiraum“, sagt Frank Ulrich, und Eberhard Häußermann ergänzt „und Entscheidungen werden gemeinsam getroffen.“

Die Häußermanns sind „überzeugte Mitglieder“ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, sagt Eberhard Häußermann und wirft ein Bündel Stroh in die Raufe der Schwäbisch-Hällischen Schweine. Die Vorteile sind für ihn die kurzen Wege zwischen Erzeuger und Schlachthof, die gute Beratung, der zuverlässige Absatz seiner Tiere und der höhere Preis. „Die Schwäbisch-Hällischen sind eine regionale Rasse, die passt zu uns.“

Rund 350 Schwäbisch-Hällische Schweine mästen die Häußermanns in ihrem Stall. „Das Futter stammt zu 100 Prozent vom eigenen Hof, was übrig ist, wird verkauft“, erklärt Eberhard Häußermann, dazu kommen gentechnikfreies Soja aus Europa und Mineralstoffe. Nach der Kaffeerunde im Familienkreis setzen die Männer den roten Traktor (Baujahr 1958) in Gang, der ratternd anspringt. Der zweite Porsche ist sogar noch älter – Baujahr 1951.

*„Das Futter für die
Schwäbisch-Hällischen
Schweine stammt
vom eigenen Hof“*

Eberhard Häußermann, Landwirtschaftsmeister

Zum Bauernporträt



FAMILIE HENLE

Ort

Ebnat-Neuler (Ostalbkreis)

Tiere

40 Schwäbisch-Hällische Muttersauen
120 Schwäbisch-Hällische Mastschweine

Rund drei Jahre dauert es, bis ein neuer Mitgliedsbetrieb auf Schwäbisch-Hällische umgestellt hat. Bei Anton und Jürgen Henle läuft alles nach Plan, sagt Fritz Wolf vom Landwirtschaftlichen Beratungsdienst beim Besuch in dem Dorf Ebnat bei Neuler.

Die Geschichte des Henleschen Hofes ist typisch für die Entwicklung, die Landwirtschaft hierzulande genommen hat. 1963 haben die Eltern von Anton Henle die Hofstelle in Ebnat gebaut. Damals konnten sie davon leben. Als 1991 der Sohn übernahm, war das anders. 14 Kühe und 80 Schweine machten viel Arbeit und brachten wenig ein: Der gelernte Landwirt Anton Henle führte den Hof nur noch im Nebenerwerb, sein Geld verdient er als Angestellter der Gemeinde Neuler.

Mit Jürgen Henle, Maschinenbautechniker, ist jetzt die dritte Generation mit

am Ruder. Um den Hof zukunftsfähig zu machen, haben Vater und Sohn entschieden, auf Schwäbisch-Hällische umzustellen. Altershalber ausscheidende Muttersauen werden durch Tiere der alten Landrasse ersetzt.

“Die Landwirte müssen wissen, worauf sie sich einlassen”

Fritz Wolf, Landwirtschaftlicher Beratungsdienst

Die finanziellen Vorteile liegen für die Landwirte auf der Hand. Für Anton und Jürgen Henle zählen aber auch andere Pluspunkte: das ausgeglichene Temperament der alten Landrasse etwa, und die steigenden Ferkelzahlen.

Fritz Wolf ist für die Betreuung der Bauersfamilie zuständig: „Die Ferkel machen einen guten Eindruck“, urteilt er nach dem Rundgang durch die Ställe, „alles ist so, wie wir uns das vorstellen.“ Wolf hat auch den einen oder anderen Tipp parat, etwa den, dass den Ferkeln frühzeitig kleine Fressportionen gefüttert werden sollten: „Das entlastet die Muttersau.“

Eine Besonderheit auf dem Hof lässt auch den Fachmann staunen: Die Bauern lassen ihre Sauen per Natursprung decken. So nennt man die

natürliche Fortpflanzung, die heutzutage meist durch künstliche Besamung ersetzt wird.

Beim ersten Besuch in Ebnat waren die Erzeugerrichtlinien für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch (EU-geschützte geografische Angabe) ausführlich Thema. Wolf betont: „Die Landwirte müssen wissen, worauf sie sich einlassen.“ Das sind: Stroheinstreu, mehr Platz, viel Licht und Luft sowie ausreichend Beschäftigungsmaterial. Das meiste Futter – Gerste, Triticale, Weizen – bauen die Henles auf ihren 25 Hektar Fläche selbst an.

Als sich Fritz Wolf verabschiedet, wird im unteren Garten bereits der Tisch gedeckt. An diesem Tag treffen sich die Henles wieder mal zum Kaffeetrinken. „Die Familie wird bei uns groß geschrieben“, sagt Jürgen Henle stolz.

Zum Bauernporträt



Fritz Wolf (Mitte) vom Landwirtschaftlichen Beratungsdienst besucht die Henles.



Im Umstellungsbetrieb werden noch einige konventionelle Schweine neben Schwäbisch-Hällischen gehalten.



Berater Fritz Wolf mit den Landwirten Anton und Jürgen Henle beim Rundgang durch die Ställe.

FAMILIE HENN

Ort

Nassau (Main-Tauber-Kreis)

Tiere

90 Schwäbisch-Hällische
Mastschweine
18 Mastbullen

In siebter Generation bewirtschaftet Bernd Henn mit Vater Otto den Hof der Familie im 330-Einwohner-Dorf Nassau. „Rafael wird hoffentlich die achte Generation sein, die wenigstens auf dem Hof lebt“, sagt der Bauer und zaust dem Dreijährigen den Kopf.

Bernd Henn ist kein typischer Landwirt. Rund 120 Tage im Jahr lebt er fern der Heimat und ist nur über

Skype mit der Familie verbunden. „Ich berate die Landwirtschaft östlich der deutschen Grenze“, sagt der Agraringenieur, „den Hof und Entwicklungshilfe kann ich gut vereinbaren.“ Das funktioniert dank Vater Otto, der in dieser Zeit auf sich alleine gestellt ist und den Hof sowie die Tiere versorgt. „In einem Familienbetrieb sind Opa und Oma die billigsten Arbeitskräfte“, sagt der lachend.

*„Ohne unsere Feriengäste
gäbe es die Landwirtschaft
nicht mehr“*

Bernd Henn, Landwirt

Rund 90 Schwäbisch-Hällische Schweine mästen die Henns. „Mitten im Ort können wir leider keinen Aus-

lauf machen“, bedauert Bernd Henn. Die weit geöffneten Fenster und Türen sorgen dennoch für ein gutes Klima, es ist vom Stall auch praktisch nichts zu riechen. Wie das? „Wir versprühen feine Mikroorganismen gegen den Geruch und die Larven von Fliegen“, erklärt der Landwirt. Die Umstellung auf die alte Landrasse und die dafür notwendigen Umbauten haben sich für ihn gelohnt: „Schwäbisch-Hällische sind auch ökonomisch eine sinnvolle Alternative.“

Zweites Standbein des Betriebs sind vier Ferienwohnungen. Im anerkannten Kneipp-Gesundheitshof genießen bis zu zehn Gäste das Landleben – Swimmingpool und Streichelzoo inklusive. Für Bernd Henn ist klar: „Ohne unsere Gäste gäbe es die Landwirtschaft nicht mehr, in der Kombination ist sie ertragreich.“

Zum Bauernporträt



Otto und Bernd Henn stallen Schwäbisch-Hällische Schweine ein.



Bernd Henn auf einem alten Traktor. Der Agraringenieur arbeitet als Entwicklungshelfer.



FAMILIE HERWARTH

Ort

Nassau (Main-Tauber-Kreis)

Tiere

80 Schwäbisch-Hällische Muttersauen
600 Schwäbisch-Hällische Mastschweine

Evi Herwarth kann sich noch gut an den Moment erinnern, als sie beschlossen hat, dass es auf dem Hof so nicht mehr weitergeht: „33 Euro für ein Ferkel, da bin ich richtig zornig geworden.“ An ihren Mann gewandt fügt die Bäuerin hinzu: „Du hast zur gleichen Zeit die BESH-Anzeige gelesen.“ Er nickt: „Ja, den Umstieg haben wir unabhängig voneinander beschlossen.“

Die Herwarths kauften nur noch Schwäbisch-Hällische Muttersauen zu und mästen die Ferkel, die im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall geschlachtet werden. Die Preise liegen rund ein Drittel über den marktüblichen. „Dafür müssen wir natürlich auch mehr investieren“, sagt der Bauer: Mehr Platz, Einstreu und gentechnisch unverändertes Futter sind die wichtigsten Anforderungen. Wintergerste, Weizen, Triticale, Acker-

bohnen, Mais und Zuckerrüben bauen sie auf 83 Hektar an.

„Wir wollen nicht nur wachsen und wachsen“

Klaus Herwarth, Landwirt

„Die Bäuerlichen sind klein strukturiert, das passt zu uns“, sagt Klaus Herwarth, und sie fügt hinzu: „Wir wollen nicht nur wachsen und wachsen.“ Mit EU-Fördergeldern haben die Herwarths ein ehemaliges Fahrsilo zum Tiefstreu-Maststall umgebaut.

Beim Rundgang beginnen Evi Herwarths Augen plötzlich zu glänzen. „Schau mal, die Sau ferkelt.“ Eines nach dem anderen sucht, kaum hat es die Welt erblickt, die Zitzen der

Mutter. 14 Ferkel sind es am Ende, „alle etwa gleich groß“. Mit geübtem Griff holt die Bäuerin eines heraus. „Das ist etwas schwach, das bekommt Traubenzucker.“ Die Betreuung der Ferkel ist ihr Job, für den sie sich mit einem Kurs in Homöopathie fit gemacht hat: „Wenn wir auf Nachhaltigkeit setzen wollen, muss sich auch im Kopf was tun.“

Zum Bauernporträt



Schwäbisch-Hällische Mastschweine der Herwarths leben in einem ehemaligen Fahrsilo auf Stroh.



Klaus und Evi Herwarth mit einem Schwäbisch-Hällischen Ferkel.



Bio-Landwirt Dieter Hofmann im Schweinestall seines Hofes in Kleinallmerspann; oben ein Foto aus früheren Zeiten.



Erinnerungen: Fritz Hofmann tauscht sich mit Rudolf Bühler über alte Zeiten aus.



Für den Eigenbedarf: Bei Hofmanns werden noch einige Schwäbisch-Hällische gemästet.



FAMILIE HOFMANN

Ort

Kleinallmerspann
(Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

4 Schwäbisch-Hällische
Mastschweine

Fritz Hofmann (Jahrgang 1937) hielt in den 1980er Jahren noch einige Schwäbisch-Hällische auf seinem Hof in Kleinallmerspann. Er ist einer der Gründungsväter der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Landschwein. Ursprünglich gehörten ihr 17 Landwirte an; heute ist die Zahl auf über 100 gestiegen.

„Für den Eigenbedarf werden noch einige Schwäbisch-Hällische gemästet“

Dieter Hofmann, Bio-Landwirt

Im Familienbesitz befindet sich noch ein vergilbtes Foto, das eine prächtige Schwäbisch-Hällische Sau auf einer Dorfstraße zeigt. Der Landwirt kann sich noch gut an die Zeiten erinnern, als Schweine nicht im Stall versteckt, sondern auf der Weide gehalten wurden. Warum? Hofmann lächelt verschmitzt und antwortet in breiter Hohenloher Mundart: „Wenn sich die

Tiere bewegen und ihr Futter suchen, schmeckt das Fleisch doch viel besser.“

Sohn Dieter Hofmann leitet heute den Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall. Mit seinem Team unterstützt er die Mitgliedsbetriebe und berät Interessenten, die auf die alte Landrasse umstellen wollen. Die Erzeugerrichtlinien machen oft einen Umbau des Stalls notwendig. Rechnet sich das? Mit dem Landwirt erarbeiten Hofmann und Kollegen ein individuelles Betriebskonzept.

Heute werden auf dem Hofmannschen Hof in dem Dorf Kleinallmerspann keine Schwäbisch-Hällischen Schweine mehr gezüchtet. Lediglich vier Mastschweine liegen zufrieden grunzend auf einem dicken Strohteppich – „für den Eigenbedarf“, sagt Bio-Bauer Dieter Hofmann.

Der Schwerpunkt des Hofmannschen Betriebs liegt auf Brot- und Futtergetreide. Auf 35 Hektar baut Dieter Hofmann vor allem Dinkel, Roggen und Weizen an. Für die Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs & Spices in Wolpertshausen kultiviert der Bio-Landwirt zudem Gewürze wie Korinader und Senfsaat.

Zum Bauernporträt



Sintha Preuß stellt eine Zuchtsau auf der Schau beim Hoffest vor.



KLINIKUM WEISSENHOF

Ort

Weissenhof (Kreis Heilbronn)

Tiere

- 2 Schwäbisch-Hällische Herdbuchsauen
- 13 Rinder Coburger Fuchs
- 2 Rinder Original Braunvieh

Es müssen nicht Delfine sein: Die Agraringenieurin Sintha Preuß setzt im Klinikum am Weissenhof bei Heilbronn unter anderem auf schweinische Mitarbeiterinnen in der Arbeitstherapie mit psychisch kranken Menschen. Schon zu Zeiten der königlichen Heilanstalt wurde der über 100 Jahre alte Bauernhof landwirtschaftlich genutzt. „Wir gehen also praktisch

zurück zu den Anfängen.“ In Freiburg hat sich die Agraringenieurin für ihren ungewöhnlichen Job fortgebildet.

„Uns war wichtig, nur Tiere bedrohter Haustierrassen auszuwählen“
Sintha Preuß, Agraringenieurin

„Uns war wichtig, nur Tiere aus der Liste der bedrohten Haustierrassen auszuwählen“, erzählt Preuß. Idylle pur: Ringsum blüht und grünt es, auf der Weide grasen Original Braunvieh und Coburger Fuchsschafe, im Gehege picken Hühner der Rasse Vorwerk. Nebenan dösen Schwäbisch-Hällische Jungsauen auf Stroh. Auf dem Weissenhof wird auch gezüchtet. Alljährlich stellt die Agraringenieurin Zucht-

sauen zur Bewertung auf dem Hoffest in Wolpertshausen vor.

Die Patienten füttern die Tiere, misten die Ställe und scheren die Schafe. Den therapeutischen Ansatz bringt Preuß auf den Punkt: „Wenn man immer derjenige ist, der Hilfe bekommt, tut es gut, mal derjenige zu sein, der helfen kann.“

Zum Bauernporträt



Mehr als 100 Jahre alt: der Hof am Fuß der Weibertreu bei Weinsberg.

Zum Hof gehört auch ein schöner Bauerngarten.

FAMILIE KÜMMERER

Ort

Dunzendorf (Main-Tauber-Kreis)

Tiere

800 Schwäbisch-Hällische Mastschweine

Gerhard Kümmerer bewirtschaftet seinen gepflegten Hof in Dunzendorf. Die Mastställe mit den Schwäbisch-Hällischen Schweinen befinden sich außerhalb, sind aber mit dem Fahrrad in Minuten zu erreichen.

Die Eltern sind stolz auf ihre Jungs. Alle drei Söhne von Gerhard und Sibylle Kümmerer – Luka, Fabio und Mika – sind vom Landwirtschaftsvirus befallen. In ihrer Freizeit packen die drei Jungs begeistert auf dem Betrieb mit an. Mutter Sibylle Kümmerer ist studierte Betriebswirtin und berufstätig. „Auf dem Hof bin ich fürs Catering zuständig“, sagt sie lachend.

2003 hatte Gerhard Kümmerer Kontakt mit dem Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall aufgenommen und war schnell vom Konzept überzeugt: „Wir produzieren nicht für den Weltmarkt, sondern für die Menschen in der Region.“

Der Landwirt baute zwei energiesparende Pigportställe mit „viel Luft und Licht“, in denen er nun die Schwäbisch-Hällischen mäset. Er lobt das Verhältnis zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: „Sie nimmt nur die Betriebe auf, die zur Gemeinschaft passen.“ Das heißt für ihn: Die Fläche entspricht der Anzahl der Tiere, verfüttert wird eigenes Getreide. Ein geschlossener Kreislauf: „Die gesamte Wertschöpfung bleibt im Betrieb.“

„Wir produzieren nicht für den Weltmarkt, sondern für die Menschen in der Region“
Gerhard Kümmerer, Landwirt

Zweites Standbein des Familienbetriebs ist die Stromgewinnung. Photovoltaikanlagen sind auf allen Wirtschaftsgebäuden in Dunzendorf angebracht. Zudem hat der gelernte Landwirt, der nach der klassischen Ausbildung die landwirtschaftliche Fachschule und die höhere Landbaus Schule besucht hat, 2016 die Genehmigung der Bundesnetzagentur für eine 3,2 Hektar große Freiflächen-Photovoltaikanlage erhalten. „Hier erzeugen wir 2,5 Millionen Kilowatt Strom für

Familienfoto auf dem Traktor: Sibylle und Gerhard Kümmerer mit ihren Söhnen Luka, Fabio und Mika.



etwa 650 Haushalte“, erklärt Kümmerer, „das trägt bedeutend zum Betriebsergebnis bei.“

Zum Bauernporträt



Gerhard Kümmerer auf seiner Freiflächen-Photovoltaikanlage bei Niederstetten.



In zwei so genannten Pigportställen mäset Gerhard Kümmerer Schwäbisch-Hällische.

FAMILIE LOBER

Ort

Rückertsbronn
(Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

65 Schwäbisch-Hällische
Bio-Muttersauen

Dietmar Lober, seine Frau Almut und die Kinder Jakob und Lucia leben in dem 1810 erbauten, schmucken Bauernhaus der Familie in Hohenlohe. Der studierte Landwirt hat den Hof in dem kleinen Ort Rückertsbronn von seinem Vater übernommen. Schon während des Studiums kümmerte sich Dietmar Lober an den Wochenenden um die rund 40 Hektar des Hofes. Der Vater versorgte derweil den damals noch konventionell bewirtschafteten Stall.

Auf dem Hof selbst hat sich in den Jahren, seit Dietmar Lober das Sagen hat, einiges verändert. Dietmar Lober züchtet Bio-Ferkel – eine Nische, in der sich noch immer viel zu wenige Landwirte tummeln. Und Dietmar Lober setzt auf die alte Landrasse der Schwäbisch-Hällischen: „Sie sind gemächlich, und das gefällt mir gut“, sagt der Demeter-Bauer.

Bio-Schweinefleisch ist in Deutschland immer noch die Ausnahme. Die ökologische Haltung verlangt von den Tierhaltern nicht nur die Einhaltung strenger gesetzlicher Vorgaben, sondern auch ein gutes Betriebsmanagement.

*„Die Schwäbisch-Hällischen
sind einfach gemächlicher,
und das gefällt mir“*

Dietmar Lober, Demeter-Landwirt

Viel Platz, Stroh und Auslauf, auf dem die Schweine ihren Bewegungsdrang ausleben, wo sie wühlen, Sonne und Wind spüren, leben Bio-Schweine ihre artspezifischen Bedürfnisse aus. „Ich will möglichst viel Freiheit für meine Schweine“, sagt der Demeter-Bauer.

Dietmar Lober setzt auf eine Landwirtschaft, die die Natur nicht ausbeutet: Unkrautstriegele statt Spritzmittel, hofeigenes, frisches Futter – auch gentechnikfreies Soja aus eigenem Anbau und Stroh. Dietmar Lober sagt: „Als Bauer kann man alles machen – und genau das ist das Schöne am Bauernsein. Man hat die Verantwortung für das, was man tut.“

Zum Bauernporträt



Landwirt Dietmar Lober
auf seinem Demeter-Hof.



Landwirt Dietmar Lober mit Frau
Almut und den Kindern
vor dem Bauernhaus in Rückertsbronn.

FAMILIE LÖBLEIN

Ort

Eichhof bei Niederstetten
(Main-Tauber-Kreis)

Tiere

- 25 Schwäbisch-Hällische Bio-Zuchtsauen
- 1 Schwäbisch-Hällischer Bio-Zuchteber
- 15 Schwäbisch-Hällische Bio-Mastschweine
- 150 Schwäbisch-Hällische Bio-Ferkel

Vor mehr als 30 Jahren hat Albrecht Löblein den elterlichen Betrieb auf dem Eichhof übernommen und auf ökologische Landwirtschaft umgestellt. Seit 20 Jahren werden hier Bio-Ferkel erzeugt.

Auf dem Eichhof hat jedes Familienmitglied seine Aufgaben. „Wenn ich ausfalle, läuft der Betrieb weiter“, sagt der Familienvater, „und darauf bin ich auch stolz.“ Die älteste Tochter Elisa studiert ökologische Landwirtschaft und wird den Hof eines Tages übernehmen. Mechatronikerin Sophia ist für den Maschinenpark des Hofes zuständig. Pauline kümmert sich um die Schutzimpfungen der Schwäbisch-Hällischen Ferkel und hilft bei den

Stallarbeiten. Nesthäkchen Jule-Marie träumt davon, Tierärztin zu werden.

Die Mutter der vier, Silvia Löblein, arbeitet als Erzieherin und unterstützt bei den täglichen Arbeiten auf dem Betrieb. Betriebsleiter Albrecht Löblein betreibt zudem einen Handel mit Nutzfahrzeugen und ist engagiert im Verband der Landwirte im Nebenberuf.

„Die ökologische Landwirtschaft ist für kleine Betriebe der richtige Weg“
Albrecht Löblein, Bio-Landwirt

„Die ökologische Landwirtschaft und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft sind für kleine und mittlere Betriebe der richtige Weg“, davon ist der diplomierte Landwirt überzeugt, der zudem einer der ersten Öko-Ferkelerzeuger der Erzeugergemeinschaft war. Die garantiert höheren Preise für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch (EU-geschützte geografische Angabe) in Bio-Qualität sorgen für ein ordentliches Einkommen.

Der Bio-Landwirt ist von den Vorzügen der alten Landrasse überzeugt: „Die nächste Generation braucht auf dem ökologischen Markt ein Allein-



Albrecht und Silvia Löblein mit ihren vier Töchtern im Garten des Hauses auf dem Eichhof.

stellungsmerkmal.“ Die Schwäbisch-Hällischen, lobt er, sind genügsam und können auch so genanntes Rau- und Grünfutter verwerten.

Zum Bauernporträt



Späte Mahd erhält die Artenvielfalt und schützt Rehkitze.



Schwäbisch-Hällische Bio-Ferkel auf dem Eichhof haben natürlich Auslauf.

Vater und Sohn: Werner und Andreas May bewirtschaften den Hof mit Schwäbisch-Hällischen Schweinen gemeinsam.



Salat gibt's natürlich aus dem eigenen Garten.



Schwäbisch-Hällische Schweine leben bei den Mays auf Stroh.

FAMILIE MAY

Ort

Windelsbach-Nordenberg
(Kreis Ansbach)

Tiere

120	Schwäbisch-Hällische Muttersauen
10	Schwäbisch-Hällische Jungsauen
700	Schwäbisch-Hällische Mastschweine

Vater Werner und Sohn Andreas May leiten den Betrieb auf der Frankenhöhe im Kreis Ansbach. „Landwirtschaft ist eben ein Generationenprojekt“, sagt Werner May.

Zahlenmäßig sind die Frauen eindeutig in der Unterzahl: Auf fünf Männer kommen gerade mal zwei Frauen – Werner Mays rüstige Mutter Berta und seine Ehefrau Claudia. Die herzliche Frau ist eindeutig der Mittelpunkt der Familie, die sich zum Vesper in der Wohnküche versammelt.

Die Mays züchten und mästen Schwäbisch-Hällische Schweine, und das bereits seit 2003. Von den rund einen Kilometer vom Ort entfernten Mastställen geht der Blick über die weite Landschaft. Rund 150 Hektar Fläche

bewirtschaften die Landwirte.. „Wir erzeugen unser Futter fast alles selbst“, lediglich gentechnisch unverändertes Soja müssen sie zukaufen.

„Als Landwirt kann man sich selbst verwirklichen“

Andreas May, Landwirt

Dank der Lage im Kreis Ansbach zählt der Betrieb zu dem Gebiet, in dem den Bauern die Vermarktung des von der EU als „geschützte geografische Angabe“ ausgezeichneten Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleischs erlaubt ist – nämlich im Kreis Schwäbisch Hall und den fünf angrenzenden Kreisen. Das hat gute Gründe: So beträgt der Transport zum Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall weniger als zwei Stunden. Das bedeutet wenig Stress für die Tiere.

Der Hofnachfolger hat in Weihenstephan-Triesdorf Agraringenieur studiert. Auf seine Initiative hin hat die Familie auf das so genannte geschlossene System umgestellt. „Das Schwein ist vom Ferkel bis zur Schlachtung bei uns, das hat fast nur Vorteile“, sagt Andreas May: „Und das ist ja das Schöne: Als Landwirt kann man sich selbst verwirklichen.“

Zum Bauernporträt



Klaus Memmler verteilt
Eicheln als Leckerbissen an
die Schwäbisch-Hällischen
Weideschweine.



FAMILIE MEMMLER

Ort

Frankenhardt-Hirschhof
(Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

- 150 Schwäbisch-Hällische
Mastschweine
- 30 Schwäbisch-Hällische
Weideschweine

W eit mehr als die Hälfte, genau 62 Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe in Baden-Württemberg werden im Nebenerwerb betrieben. Wer Nebenerwerbslandwirt ist, macht diese Arbeit aber nicht nebenbei – im Gegenteil.

Klaus Memmler vom Hirschhof bei Frankenhardt, der hauptberuflich als

Möbelschreiner arbeitet, ist mit Herzblut Bauer. Gemeinsam mit dem Vater hat er ein altes Fahrsilo auf dem Hof zum Schweinestall umgebaut. Hier mästet der Hohenloher Schwäbisch-Hällische Schweine. Zehn bis zwölf Wochen alt und etwa 30 Kilogramm schwer sind die Ferkel, wenn sie zu ihm kommen. Die Tiere wachsen in drei mit Stroh eingestreuten Buchten mit großzügigem Auslauf auf.

„Frische Luft und viel Platz ist das, was Schweine brauchen“

Klaus Memmler, Landwirt

Von Frühling bis in den Herbst hinein hält der Bauer auch Eichelmastschweine auf seiner großen Weide. Wenn der

Landwirt Besucher auf seinem Hof herumführt, ist ihm der Stolz ins Gesicht geschrieben. Und wenn er mit der Zunge schnalzt, kommen die schwarz-weißen Schweine sofort neugierig an den Zaun getrippelt. „Frische Luft und viel Platz, das ist das, was sie brauchen“, sagt Memmler. Die Arbeit mit den Tieren und an der frischen Luft macht ihm so viel Freude, dass sie die Doppelbelastung aufwiegt. Ohne die Unterstützung von Ehefrau Beate und der drei Söhne könnte der Memmler-sche Hof freilich nicht überleben.

Wichtig gerade für Nebenerwerbslandwirte ist auch die Zugehörigkeit zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Denn die Gemeinschaft sichert ihren Mitgliedern die Abnahme der Mastschweine. Pro Jahr rund 350 Tiere selbst zu vermarkten, dafür bliebe selbst einem engagierten Bauern wie Memmler nicht genug Zeit.

Zum Bauernporträt



Schwäbisch-Hällische Mastschweine werden auf Stroh gehalten.

Martin Schneider vom Landwirtschaftlichen Beratungsdienst begutachtet eine Schwäbisch-Hällische Zuchtsau im Schaustall in Wackershofen.



SCHAUSTALL IM FREILANDMUSEUM WACKERSHOFEN

Ort

Wackershofen
(Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

- 2 Schwäbisch-Hällische Zuchtsauen
- 1 Schwäbisch-Hällischer Zuchteber

Ein authentischen Eindruck vom Leben auf dem Land in früheren Zeiten vermitteln im Freilandmuseum die Tiere, die einst zum dörflichen Leben gehörten. Da grunzt, muht, mäht und schnattert es nur so auf dem Museumsgelände, das alte Landrassen wie Schwäbisch-Hällische Schweine, Limpurger Rinder, Coburger Fuchschafe im Wortsinn beleben.

Die Schweine, deren Zuhause an den Eingang grenzt, sind vor allem bei den Kindern eine Attraktion - vor allem, wenn eine muntere Schar Ferkel herumspringt. Im Schaustall mit Auslauf leben die beiden Schwäbisch-Hällischen Sauen Anna und Anika sowie Eber Paul. Die drei dienen der Zuchtarbeit; ihre Gene sichern den Fortbestand alten Landrasse. Diese und andere Informationen über die Geschichte der Schwäbisch-Hällischen vermittelt zudem eine Ausstellung im Schaustall.

Ein dreiköpfiges Team sieht im Auftrag der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) allmorgendlich vor der Öffnung und am Abend

nach der Schließung nach dem Rechten, mistet den Stall und füttert die Tiere. „Wir sind der kleinste Zuchtbetrieb der alten Landrasse“, sagt Martin Schneider vom Landwirtschaftlichen Beratungsdienst, der hier die Verantwortung trägt.

„Wir sind der kleinste Zuchtbetrieb der alten Rasse“

Martin Schneider, Landwirt

Im Frühjahr werden zudem Jungtiere auf die angrenzende Schweineweide getrieben. Hier werden sie den ganzen Sommer leben - eine Haltungsform, für die die alte Landrasse wie geschaffen ist.

Zum Bauernporträt



Im Frühjahr kommen Schwäbisch-Hällische Schweine auf die Weide.

FAMILIE SCHÖLL

Ort

Brunzenberg
(Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

4 Schwäbisch-Hällische
Muttersauen
20 Mutterkühe

Auf dem Buchenhof ist alles etwas anders als auf den meisten Hohenloher Höfen. Demeter-Landwirt Johannes Schöll bekennt sich zwar ausdrücklich zum Schwäbisch-Hällischen Schwein, doch die alte Landrasse spielt hier nicht die Hauptrolle. Die Stars auf dem Demeter-Hof in Brunzenberg bei Frankenhardt sind nämlich Einkorn, Emmer und Co.

Auf rund 62 Hektar kultiviert die Familie das inzwischen in Mode gekommene Urgetreide an – und das schon seit bald 25 Jahren. Viermal wöchentlich backen die Schölls aus eigenem Mehl und bewirtschaften den Hofladen. Zudem gibt es am Buchenhof seit 13 Jahren ein Hofcafé – übrigens das erste in Baden-Württemberg. Zweimal in der Woche kommt knusperfrisch die Hohenloher Hefeteig-Kuchenspezialität Blooz auf den Tisch. Wer nicht reserviert, hat in den gemütlichen, mit

bäuerlichen Antiquitäten dekorierten Gasträumen oder im Hofgarten meist das Nachsehen.

*„Das Schwäbisch-Hällische
Landschwein gehört
natürlich ins Hohenlohische“*
Johannes Schöll, Demeter-Landwirt

Rund um den Buchenhof, der seit mehr als 300 Jahren in Familienbesitz ist, leben natürlich auch Bauernhoftiere. Hahn Henry etwa, Hühner und Enten. Eine Herde Limpurger Rinder grast auf der Weide, nebenan stuhlen sich die Schweine. „Das Schwäbisch-Hällische gehört natürlich ins Hohenlohische“, sagt Johannes Schöll.

Der Landwirt hat in Kassel (Witzenhausen) Ökologische Agrarwissenschaften studiert. Monokulturen kommen auf einem Demeterhof nicht infrage, auf den Feldern wird Biodiversität gelebt. In der biodynamischen Landwirtschaft soll für einen gesunden Boden der Anteil von Getreide maximal 60 Prozent, der von Leguminosen – also Erbsen und Ackerbohnen – mindestens 25 Prozent betragen. „Die Schweine sind sinnvoller Teil des Ganzen“, erklärt der Landwirt, „sie verwerten das, was für die Fruchtfolge nötig ist.“ Dann krault eines der mächtigen



Familienbetrieb: Die Eltern Helga und Walter Schöll mit Johannes und seiner Frau Sabine.

Tiere am Ohr, ehe er mit dem Schlauch den Weideschweinen eine kühlende Dusche verabreicht.

Zum Bauernporträt



Johannes Schöll auf der Weide mit einem Schwäbisch-Hällischen Schweinen; rechts spielt Sohn Leo.



Idylle pur: Der freche Hahn Henry im Schöllschen Hofgarten.

FAMILIE STRECKER

Ort

Untereppach (Hohenlohekreis)

Tiere

920 Schwäbisch-Hällische
Mastschweine
270 Hühner im Mobilstall
15 Schafe

Viele Bauern geben auf, weil ihre Kinder den Hof nicht übernehmen wollen. Die Arbeit sei zu hart, sie lohne sich nicht, sagen sie. Nicht Michael Strecker. Der Landwirtschaftsmeister führt mit Vater Uwe den Betrieb der Familie bei Neuenstein und wird hier einmal alleine das Sagen haben.

Die Arbeit in der Landwirtschaft ist anspruchsvoll und abwechslungsreich, das gefällt dem Jungbauern. Die Streckers mästen Schwäbisch-Hällische in einem 2007 erbauten Außenklimastall am Ortsrand. Den Tieren bekommt's offensichtlich: In den mit Stroh eingestreuten Boxen ist es trocken und warm, im Auslauf können sie ihre Notdurft verrichten oder einfach nur in der Sonne liegen. „Wegen des Auslaufs haben wir mit dem Ausmisten weniger Arbeit“, erklärt Strecker, „und hier haben die Schweine vor allem alle Klimareize, das tut ihnen gut.“

54

Zweites Standbein des bäuerlichen Betriebs ist der Ackerbau. Weizen, Gerste und Körnermais werden an die Schweine verfüttert; Raps, Kartoffeln und Zuckerrüben verkauft. Die fünfgliedrige Fruchtfolge werde nicht nur staatlich gefördert: „Sie ist vor allem sinnvoll“, erklärt der junge Landwirtschaftsmeister. Die Gülle dient als Dünger für die Äcker. Ärger mit Nachbarn gebe es dabei kaum.

*„Wir sind so nah dran
an Bio wie möglich“*

Michael Strecker, Landwirt

Der Jungbauer steht voll hinter der väterlichen Entscheidung, auf die alte Landrasse der Schwäbisch Hällischen zu setzen. Für die Bäuerliche Erzeuger-

gemeinschaft Schwäbisch Hall sprechen, so Michael Strecker, die kurzen Transportwege zum Schlachthof – das besorgen die beiden Landwirte selbst –, die regionale Ausrichtung und die ihrer Meinung nach beste Haltungsfom: „Wir sind so nah dran an Bio wie möglich.“

Zum Bauernporträt



Michael Strecker mistet im Maststall der Schwäbisch-Hällischen aus.



Michael Strecker füttert eine elternlose Ziege mit der Flasche.

Erntezeit:
Karl-Matthias Wirth
auf dem Mähdrescher.



Karl-Matthias Wirth und Vater Karl Wirth
bewirtschaften den Hof gemeinsam.



Das stattliche Bauernhaus der Familie Wirth
in der Ortsmitte von Uttenhofen.

FAMILIE WIRTH

Ort

Uttenhofen (Kreis Schwäbisch Hall)

Tiere

120	Schwäbisch-Hällische Muttersauen
800	Schwäbisch-Hällische Mastschweine

Karl-Matthias Wirth ist Bauer in vierter Generation und heute einer der wenigen Vollerwerbslandwirte im einstigen Bauerndorf Uttenhofen. Vor zwei Jahren hat er den Hof auf Schwäbisch-Hällische umgestellt: „Jetzt macht die Arbeit wieder Spaß!“

Elf Jahre lang hat Karl-Matthias bei der Genossenschaft im Außendienst gearbeitet und erst vor drei Jahren den Betrieb übernommen. Vater Karl Wirth und Sohn bewirtschaften ihn gemeinsam und, wie es scheint, in schönster Harmonie. „Stimmt“, sagen beide.

Zu tun gibt's auch für vier Hände genug. Im Stall in der Ortsmitte halten die Wirths rund 120 Schwäbisch-Hällische Muttersauen und ihre Ferkel. Der große Maststall, den der gelernte Landmaschinenmechaniker und Landwirt selbst geplant hat, wurde an den Ortsrand verlegt und für die Anforde-

rungen an die Mast der alten Landrasse umgebaut. Das heißt: viel Platz, viel Luft, viel Stroh. „Ein gut durchlüfteter Stall“, davon ist der Landwirt überzeugt, „ist für die Gesundheit der Tiere wichtig.“ Wenn die Ferkel rund zwölf Kilogramm schwer sind, siedeln sie in den Maststall um.

*„Wir wollten mit der
Umstellung auf Schwäbisch-
Hällische dem Wachstums-
und Massenwahn
entkommen“*

Karl-Matthias Wirth, Landwirt

Das Futter für die Schweine erzeugen die Wirths auf ihren aktuell 72 Hektar Fläche überwiegend selbst oder kaufen in der Region zu. Als Eiweiß wird – wie in allen Mitgliedsbetrieben – gentechnikfreies Soja gefüttert, „dazu Erbsen, die wir selbst anbauen“. Auf den Feldern ist eine fünfgliedrige Fruchtfolge ohnehin die Regel,

Die Umstellung „war für uns der einzig richtige Weg“, ist Karl-Matthias Wirth überzeugt: „Ich wollte dem Wachstums- und Massenwahn entkommen.“ Die Kasse und das Feedback stimmen. „Wir erzeugen etwas, das die Menschen akzeptieren“, sagt der Landwirt, „und das gibt einem ein gutes Gefühl.“

Zum Bauernporträt





Blick in die Geschichte

Stolze Hohenloher Bauern
mit Schwäbisch-Hällischen Schweinen.

Historische Fahne des
Landwirtschaftlichen
Bezirksvereins Hall
von 1841.



RUHMREICHE GESCHICHTE

Die Schwäbisch-Hällische Rasse mit der prägnanten Färbung ist die älteste Schweinerasse Deutschlands. Ihre Geschichte reicht weit zurück. Aber der Reihe nach.

Die Hällischen Schweine zu Beginn des 19. Jahrhunderts waren im Grunde gezähmte Wildschweine und ihren wilden Verwandten sehr ähnlich. Das änderte sich nach dem Ausbruch des Vulkans Tambora in Indonesien im Jahr 1815. Von der Naturkatastrophe war auch Württemberg betroffen, denn 1816 wurde das „Jahr ohne Sommer“: Das Getreide verschimmelte auf dem Feld, die Ernte fiel aus. Die Folgen waren Hunger und Verarmung.

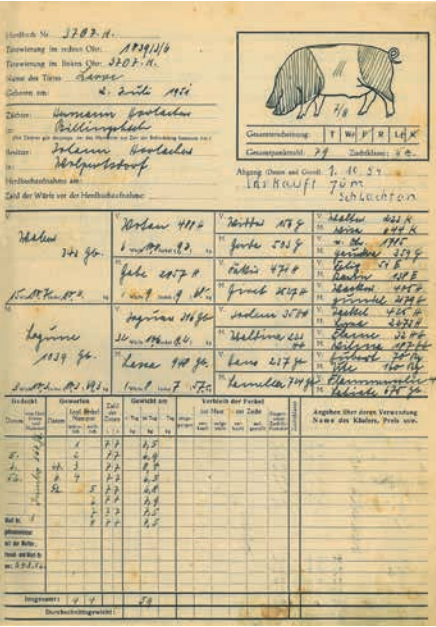
Wilhelm I. von Württemberg – er regierte das damalige Königreich von 1816 bis 1864 – verordnete seinem Land Innovationen, um die Wirtschaft anzukurbeln. Er gründete die Universität Hohenheim, rief das Landwirtschaftliche Fest zu Cannstatt ins Leben und ließ chinesische Schweine „zur Hebung der Schweinezucht“ aus England importieren. Diese Schweine wurden mit hällischen Landschweinen gekreuzt. Als „Geburtsstunde“ der Schwäbisch-Hällischen Rasse gilt das Jahr 1821.

Die erstarkende Bedeutung der Schweinezucht vor allem für Hohenlohe belegt etwa ein Festzug im Jahr 1841 in Stuttgart. Zum 25-Jahr-Jubiläum der Thronbesteigung von König Wilhelm I. von Württemberg stellte man auf der Fahne des Landwirtschaftlichen Bezirksvereins Hall ein Hällisches Mutterschwein samt seinen Ferkeln vor.

„Kennzeichen der Echtheit:
schwarzer Kopf und
schwarzes Hinterteil“
Pfarrer Trebler, 1844

1844 erschien eine landwirtschaftliche Beschreibung des Oberamts Hall, verfasst vom Geislinger Pfarrer Trebler. Trebler sprach vom „Hällischen Land-schlag“ und beschrieb die Tiere so: „Tief herabhängende Schlappohren, langer Rüssel, grobe Knochen, außerordentliche Körperlänge. Besonderes Kennzeichen der Echtheit: schwarzer Kopf und schwarzes Hinterteil.“

Der Siegeszug der alten Landrasse begann. Bis Mitte der 1950er Jahre war das fruchtbare, genügsame und fettreiche Schwäbisch-Hällische Schwein die beliebteste und verbreitetste Rasse Hohenlohes.



Alte Herdbuch-Stammkarte.



Titelblatt des „Haalquell“.



„Geschützte geografische Angabe“-Urkunde.



Preise auf der Grünen Woche Berlin.

NIEDERGANG UND AUFSTIEG

Nach dem Zweiten Weltkrieg machte der Wunsch der Verbraucher nach magerem Fleisch den Schwäbisch-Hällischen jedoch zunehmend das Leben schwer. Das aus Holland importierte veredelte deutsche Landschwein eroberte den Fleischmarkt. 1982 meldete der „Haalquell“: „Das Schwäbisch-Hällische Schwein – eine ausgestorbene Schweinerasse.“

Industrieschweine statt Schwäbisch-Hällischer? Einige Hohenloher Bauern wollten das nicht hinnehmen und hielten an der robusten Landrasse fest. Auf Betreiben des Wolpertshauser Landwirts Rudolf Bühler wurden Mitte der 1980er Jahre die wenigen verbliebenen Tiere eingesammelt und einer Zuchtkommission vorgestellt. Das Ergebnis: Sechs Muttersauen und ein Eber wurden als reinrassige Schwäbisch-Hällische Schweine anerkannt.

Ein neues Zuchtbuch wurde eröffnet und 1986 die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein gegründet. Zunächst gehörten ihr 17 Landwirte an, inzwischen haben sich mehr als 100 angeschlossen.

Erfolgreiches Züchten ist eine Sache, erfolgreiches Vermarkten eine andere.

In diesem Wissen gründete Rudolf Bühler 1988 mit acht Gleichgesinnten die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V. In der Selbsthilfeeorganisation von Bauern für Bauern hat jeder Landwirt, ob groß oder klein, eine Stimme.

Eines ihrer Ziele: das Schwäbisch-Hällische Schwein artgerecht zu halten und zu füttern, um schmackhaftes Fleisch zu erzeugen. Dafür entwickelten erstmals Verbraucher, Tier- und Umweltschützer, Landfrauen, Kirchenvertreter und andere Verbände gemeinsam Richtlinien. „Ein Wendepunkt in der deutschen Landwirtschaft“, erinnert sich Rudolf Bühler.

Schon bald stellten sich die ersten Züchterfolge ein. Auf der Grünen Woche in Berlin errangen die Schwäbisch-Hällischen Schweine ob ihrer Fleischqualität in Serie Preise im Fleisch-Leistungswettbewerb.

Im Jahr 1998 erfolgte der Ritterschlag. Das Schwäbisch-Hällische Qualitätschweinefleisch wurde als traditionelle Spezialität in das Register der geschützten geografischen Herkunftsbezeichnungen der Europäischen Union aufgenommen.



Hohenloher Bauern treiben Schwäbisch-Hällische Schweine zu Ehren von Wilhelm I. von Württemberg zum Cannstatter Wasen.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall w.V.

Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen

Telefon (07904) 97 97 0
Fax (07904) 97 97 29
info@besh.de
www.besh.de