



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Schwein
mit Geschichte



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Direkt vom Bauern: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. - EU-garantierter Genuss

Schwäbisch-Hällische Schweine sind eine Spezialität aus Hohenlohe. Die Europäische Union hat dies anerkannt und der alten Landrasse das Qualitätszeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) verliehen.

Was unseren Erzeugnissen die Qualität gibt:

1. Artgerechte Tierhaltung
2. **Alte Rasse**
3. Regionale Herkunft
4. Nachhaltigkeit
5. Fleischqualität
6. Geschützte geografische Angabe

Um das Jahr 1820/21 erreichten auf Anweisung von König Wilhelm I. von Württemberg, dem „Landwirt auf dem Königsthron“, chinesische Maskenschweine aus England die königlichen Domänen im Stuttgarter Umland. „Zur Hebung der Schweinezucht“ wurden sie mit den heimischen Schlägen gekreuzt.

Am besten verbreiteten sich die fruchtbaren, darum Schwäbisch-Hällische genannten Tiere rund um Schwäbisch Hall. 1844 war im Landwirtschaftlichen Correspondenzblatt zu lesen: „Das Hällische Land ist das Land der Schweine, denn nirgends versteht man sich auf Schweinemast und Schweinezucht so gut wie im Hällischen.“ Der Siegeszug der Landrasse begann.

Ende der 1950er Jahre aber verdrängten magere Fleischrassen die robusten und zu Fettansatz neigenden Schwäbisch-Hällischen. Die Rettung erfolgte in letzter Sekunde. 1986 gründeten Hohenloher Bauern mit sieben verbliebenen Sauen die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein und verhalfen der Rasse zu neuer Blüte. Das Schwäbisch-Hällische Schwein ist die älteste Schweinerasse Deutschlands.

Weitere Informationen unter www.besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL