



Pressemitteilung, 11.02.2015

Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten in Bioqualität

Mehr als 2300 Aussteller aus 70 Ländern präsentieren bis Samstag, 14. Februar, auf der Biofach in Nürnberg ihre Produkte. Wie in jedem Jahr ist auch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) auf der Weltleitmesse des ökologischen Landbaus vertreten.

Acht mal neun Meter groß ist der Stand in Halle sechs, denn die Hohenloher haben vieles für das Fachpublikum im Gepäck. Präsentiert werden Teilstücke von Bio-Schweinefleisch und Echt Hällische Wurstwaren in Bio- und Demeterqualität. „Unter unseren Mitgliedern sind immerhin 460 Biobetriebe aus Hohenlohe, darunter 95 Demeterbetriebe“, unterstreicht BESH-Vorstand Rudolf Bühler die Bedeutung des Segments für die Erzeugergemeinschaft. Der Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall ist darüber hinaus der größte Schlachtbetrieb für Bio-Schweinefleisch in Baden-Württemberg.

Neuling auf dem BESH-Gemeinschaftsstand auf der Biofach ist in diesem Jahr die Dorfkäserei Geifertshofen, die neben Ecoland Herbes and Spices in Nürnberg vertreten ist. Zum ersten Mal gibt es in Nürnberg also Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe zu kosten – vom milden Sonnentaler bis zum kräftigen Bühlertaler Dorfkäse. Christoph Schaper, der den Stand betreut, hat sogar eine Spezialität dabei, die erst noch auf den Markt kommt: Der so genannte Schabzigerkäse wird mit einer besonderen Schweizer Kleesorte gewürzt. „Unsere Partnermetzgereien sind begeistert“, berichtet Vertriebsleiter Werner Vogelmann, „die Nachfrage nach den Geifertshofener Käsespezialitäten ist groß.“

Die Potenziale der Branche stellte auch Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt am Mittwoch zur Eröffnung der Biofach in den Vordergrund. „Der Umsatz und die Nachfrage steigen im Ökolandbau kontinuierlich an. Dahinter steckt ein enormes Potenzial für die deutsche und europäische Landwirtschaft“, sagte der Minister. „Unser gemeinsames Ziel muss es sein, dieses Potenzial auszuschöpfen – aus wirtschaftlichem Interesse, aber vor allem auch im Interesse eines nachhaltigen Umgangs mit unseren Ressourcen.“
(2500 Zeichen)



Bilder:

Bilder zur Pressemitteilungen finden Sie unter folgendem Link bei "PM: Biofach"

<http://www.besh.de/presse/presstexte/>

Bildunterschriften:

Foto 1: Jan Sternberg von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall schneidet luftgetrockneten Schwäbisch-Hällischen Schinken für die Besucher.

Foto 2: Christoph Schaper von der Dorfkäserei Geifertshofen bietet Kostproben von verschiedenen Bio-Heumilchkäsespezialitäten an.

Fotos: BESH.de

11.02.2015

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Christoph Zimmer

Telefon 07904 / 979760

christoph.zimmer@besh.de

www.besh.de

blog.besh.de

www.haellisch.de

blog.haellisch.de