



Pressemitteilung, 09.03.2015

Erste Hausmesse ein großer Erfolg

Mehr als 1500 Besucher interessieren sich für Sortiment der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Zum ersten Mal hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) im Rahmen einer Hausmesse ihr umfangreiches Sortiment präsentiert. Die Resonanz war überwältigend: Mehr als 1500 Inhaber und Angestellte von Fachmetzgereien und Gastronomiebetrieben kamen am vergangenen Sonntag nach Schwäbisch Hall-Hessental. So manche Besucher nahmen die weite Anfahrt aus Berlin, Lörrach oder München in Kauf. Bei frühlingshaften Temperaturen begrüßte BESH-Vorstand Rudolf Bühler „im Namen der Hohenloher Bauern“ die Gäste im eigens errichteten Festzelt hinter dem Festsaal der Erzeugergemeinschaft. Bühler stellte in Aussicht, dass die Hausmesse aufgrund der großen Nachfrage künftig jährlich stattfinden werde.

Vorgestellt wurden Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe), Boeuf de Hohenlohe, Hohenloher Lamm und Wild sowie Hohenloher Bauernschinken und weitere Spezialitäten. Die Partnermetzgereien ließen sich insbesondere über die Werbemöglichkeiten der g.g.A.-geschützten Hohenloher Spezialität informieren, darunter einen neuen Film über die Eichelmast.

Auf besonderes Interesse stießen die Zerlegevorführungen von Heiko Brath, Inhaber der gleichnamigen Metzgerei in Karlsruhe. Brath, langjähriger und überzeugter Kunde der Erzeugergemeinschaft, informierte gemeinsam mit Grillmeister Daniel Nonnemann über besondere Zuschnitte von Schwäbisch-Hällischem Fleisch, die der Kunde vom „Metzger seines Vertrauens“ heute erwarte. Brath appellierte an seine Kollegen, sich über die nach amerikanischem Vorbild benannten Stücke wie St. Luis-Rip oder Flap zu informieren: „Wenn ihr kooperativ seid, habt ihr lange treue Kunden.“ Die Wertschöpfung für den Metzger sei überdies wesentlich höher als bei traditionellem Zuschnitt. Von diesem Jahr an können Fachmetzgereien über die Erzeugergemeinschaft für ihre Kunden spezielle Grillkurse mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch buchen. Verkostet wurden mehr als 400 Kilogramm Grillfleisch vom Hals und Rücken.

Dicht belagert war auch der Stand, auf dem die Bio-Heumilchkäsesorten der Dorfkäserei Geifertshofen vorgestellt wurden, die seit kurzem im Programm sind. Besonders die Neuheit Schabzigerkäse wurde gerne verkostet. Viele Besucher informierten sich zudem über „Unsere Naturgewürze“ – Monogewürze und Würzmischungen –, die für Fachmetzgereien angeboten werden. Gut angenommen wurden die Führungen durch den





Schlachthof, die in regelmäßigem Turnus stattfanden. Nahezu alle Besucher nutzten die Gelegenheit.

Gefragt war auch der eigens eingerichtete Buspendelverkehr nach Geifertshofen. Nach einer rund 20-minütigen Fahrt konnten sich die Gäste dort bei einer Führung durch die Schaukäserei über die Herstellung des Heumilchkäses informieren. Informationen standen auch bei den Fachvorträgen im Festsaal der Erzeugergemeinschaft im Vordergrund. So referierte beispielsweise Christoph Zimmer, Vorstand vom Verband Lebensmittel ohne Gentechnik, über „Ohne Gentechnik – Verbrauchererwartungen und Marktentwicklung“. (2900 Zeichen)

Bildunterschriften

http://www.besh.de/images/presse/PM_20150309_Hausmesse1.jpg

Foto 1: Große Resonanz bei der ersten Hausmesse der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

http://www.besh.de/images/presse/PM_20150309_Hausmesse2.jpg

Foto 2: 400 Kilogramm Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) wurden gegrillt und verkostet.

http://www.besh.de/images/presse/PM_20150309_Hausmesse3.jpg

Foto 3: Besucher lassen sich Heumilchkäse aus Geifertshofen schmecken.

Fotos: BESH.de

09.03.2015

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Christoph Zimmer

Telefon 07904 / 97 97-60

christoph.zimmer@besh.de

www.besh.de

www.blog.besh.de

www.haellisch.de

www.blog.haellisch.de