



Pressemitteilung, 08.10.2015

Hällischer Eichelmastschinken: An der Pfote gereift!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall präsentiert ihre hochwertigen Fleischprodukte und besondere Zuschnitte auf der SÜFFA 2015 in Stuttgart.

Hochwertige Fleischprodukte gewinnen immer mehr Freunde. Bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), die rund 400 Fachmetzgereien sowie Feinkostläden und die gehobene Gastronomie in ganz Deutschland beliefert, kommt die anspruchsvolle Klientel voll auf ihre Kosten.

Bekanntestes Erzeugnis der bäuerlichen Gemeinschaft, in der sich rund 1450 Landwirte aus der Region Hohenlohe zusammengeschlossen haben, ist das Schwäbisch-Hällische Landschwein. Die Europäische Union hat Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch mit dem Qualitätssiegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet. Feinschmecker weit über die Grenzen Baden-Württembergs hinaus rühmen die Fleischqualität der „Mohrenköpfe“, wie die Tiere ihrer charakteristischen Zeichnung wegen genannt werden. Spitzenprodukt ist das kräftig marmorierte Fleisch der Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschweine, die von Frühjahr bis Herbst auf den Weiden in Hohenlohe leben. Eine ganz besondere Spezialität ist der luftgetrocknete, zwölf Monate an der Pfote gereifte Eichelmastschinken.

Mit Boeuf de Hohenlohe und Hohenloher Lamm sowie einem umfangreichen Programm an Schinken- und Wurstspezialitäten bietet die BESH ihren Kunden beste Qualität „direkt vom Bauern“. Es gibt keinen Zwischenhandel: Zucht, Mast, Schlachtung im eigenen Erzeugerschlachthof sowie Vertrieb sind in bäuerlicher Hand. Das schätzen insbesondere die Inhaber gehobener Fachmetzgereien. „Der Anspruch der Kunden an das Fachgeschäft steigt“, weiß Vertriebsleiter Werner Vogelmann: „Die Menschen kaufen bewusster ein.“ Das Motto laute: weniger, dann aber hochwertiges Fleisch. Mit auf Wunsch gereifter Ware sowie speziell vorbereiteten Zuschnitten und Fleischartikeln unterstütze die BESH ihre Partner-Fachmetzgereien. Auf der Fachmesse Süffa (18. bis 20. Oktober 2015) in Stuttgart werden Werner Vogelmann und sein Team Sondergrillartikel fürs ganze Jahr sowie Sonderzuschnitte wie Tomahawk-Koteletts, St.-Louis-Rib und Secreto vorstellen.

Bei speziellen Besuchsprogrammen in Hohenlohe können sich die Inhaber von Fachmetzgereien mit ihren Angestellten vor Ort ein Bild von der Arbeit der Hohenloher Bauern machen. Hochwertiges, speziell auf die anspruchsvolle Kundschaft zugeschnittenes Werbematerial steht für die Beratung zur Verfügung.



Neu im Angebot sind spezielle Grillkurse rund um Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. mit dem bekannten Grillmeister Carsten Höppner. Die Fachmetzgereien können diese attraktiven Events für ihre Stammkundschaft buchen.

Im Angebot der Erzeugergemeinschaft sind auch fair gehandelte Gewürze. Das zur Gruppe gehörende Unternehmen Ecoland Herbs & Spices mit Partnerprojekten im Ausland liefert Naturgewürze und Würzmischungen. Und wenn es mal kein Fleisch sein soll: Für die Käsetheke, die auch in Fachmetzgereien eine immer größere Rolle spielt, sind viele wohlschmeckende Sorten an hochwertigem Bio-Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifertshofen zu haben. (3200 Zeichen)

Bildunterschriften

Foto: http://www.besh.de/images/presse/pm_20151008_eichelmastschinken.jpg
Echt Hällischer Eichelmastschinken reift zwölf Monate an der Pfote.

Foto: BESH.de

08.10.2015

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Rudolf Bühler

Telefon 07904 / 9797-0

info@besh.de

www.besh.de

www.haellisch.de

www.ecoland.de

www.dorfkaeserei.de