Pressemitteilung, 12.02.2016

Bio von Bäuerlichen boomt

Die Berichterstattung in deutschen Medien über die Nürnberger Biofach (10. -13. Februar) ist einhellig positiv: „Immer mehr Bürger lassen sich Bio schmecken“, „Bio boomt“, „Nachfrage wächst schneller als Fläche“. Werner Vogelmann, Vertriebsleiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, ist mit dem Geschäft auf der Weltleitmesse für Bio-Erzeugnisse „mehr als zufrieden“.

Die Hohenloher präsentierten in Nürnberg auf ihrem großen Stand in Halle sechs Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe), Bio-Rind- und -Kalbfleisch sowie Frisch- und Dosenwurst in Bio- und Demeter-Qualität – Leckerbissen, bei denen die Besucher gerne zugriffen. Auch Vegetarier – aber nicht nur die - wurden bei den Hohenloher Bauern fündig: Die Dorfkäserei Geifertshofen gab Kostproben ihrer Käsespezialitäten aus Bio- und Demeter-Heumilch aus. Fair gehandelte Gewürze aus dem Hause Ecoland Herbs & Spices sowie zahlreiche Echt Hällische Senfspezialitäten rundeten das Angebot aus Hohenlohe ab.

Um den wachsenden Bedarf an ökologisch erzeugtem Schweinefleisch zu decken, wird derzeit auch Ware aus dem Ausland importiert. „Bio-Schweinefleisch aus Hohenlohe, direkt vom Bauern ist konkurrenzlos“, macht Vogelmann deutlich. Die Kombination von ökologischer Aufzucht, EU-geschützter Qualität und Regionalität überzeuge die Verbraucher – und damit auch die Kunden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft wie Fachmetzgereien, den gehobenen Lebensmitteleinzelhandel und die Spitzengastronomie. Um die Wertschöpfungskette im Interesse der Bauern auszuschöpfen, werden aus den so genannten nicht edlen Fleischteilen der Bio-Tiere im Warmwurstverfahren Echt Hällische Frisch- und Dosenwurstspezialitäten in der Wurstmanufaktur nahe dem Erzeugerschlachthof mit reinen Bio-Gewürzen gefertigt.

„Die Marktchance für heimische Landwirte im Bio-Segment ist groß“, sagt Rudolf Bühler, Vorstandsvorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und Retter der alten Landrasse der Schwäbisch-Hällischen. Bereits jetzt sind rund 450 der 1450 Mitgliedsbetriebe der Erzeugergemeinschaft Bio-Betriebe. Bühler unterstreicht: „Wir suchen noch Hohenloher Bauern, die Schwäbisch-Hällische Schweine ökologisch züchten und mästen.“ Der erhöhte Aufwand werde mit deutlich höheren Erzeugerpreisen angemessen honoriert.

Bilder/Bildunterschriften

http://www.besh.de/images/presse/pm_20160212_biofach1.jpg
Foto 1: Da greift jeder zu: Echt Hällische Wurstwaren sind begehrte Kostproben.

http://www.besh.de/images/presse/pm_20160212_biofach2.jpg
Foto 2: Großes Interesse an Bio-Schweinefleisch vom Schwäbisch-Hällischen zeigen die Besucher der Biofach in Nürnberg.

http://www.besh.de/images/presse/pm_20160212_biofach3.jpg
Foto 3: Die Dorfkäserei Geifertshofen präsentiert sich mit zahlreichen Spezialitäten aus Bio- und Demeter-Heumilch.

Bilder: BESH.de

12.02.2016
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
V. i. S. d. P.: rb

Bei Rückfragen wenden Sie sich an
Rudolf Bühler
Telefon 07904 / 97 97-0
sekretariat@besh.de

www.besh.de
www.haellisch.de
www.ecoland.de
www.dorfkaeserei.de