



Pressemitteilung, 01.04.2016

Bündnis von Bauern und Bürgern gefordert

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft seit zehn Jahren auf der Slow Food Messe in Stuttgart

„Gut, sauber, fair“ lautet das Motto von Slow Food. Wohlschmeckende Lebensmittel, die unter ökologischen Bedingungen erzeugt werden und für die Landwirte einen angemessenen Preis bekommen: Diesen Grundsätzen hat sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall verschrieben. Seit der ersten Slow Food Messe in Stuttgart sind die Hohenloher Bauern dabei – 2016 zum zehnten Mal.

Das Angebot der Spezialitäten aus Hohenlohe ist gewachsen: Feinschmecker können heute zahlreiche Schinken- und Wurstspezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Schwein (EU-geschützte geografische Angabe) kosten. Die alte Landrasse ist überdies Passagier in der Arche des Geschmacks der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Die Dorfkäserei Geifertshofen stellt würzige Bio-Heumilch-Käsesorten vor. Zu guter Wurst und gutem Senf – auch der ist zu kosten – gehören gute Gewürze: Ecoland Herbs & Spices hat fair gehandelte Bio-Gewürze aus Indien, Serbien und Sansibar sowie Naturgewürze mit alten Hohenloher Landsorten wie Hohenloher Senf, Hohenloher Koriander und Hohenloher Kümmel aus kontrolliert ökologischem Anbau mitgebracht.

Der „Markt des guten Geschmacks“ ist freilich nicht nur ein kulinarisches Ereignis. Er bietet Verbrauchern auch die Chance, mit Erzeugern ins Gespräch zu kommen. Das ist ganz im Sinne von Slow-Food-Gründer Carlo Petrini, der bei der ersten Messe in Stuttgart dabei war und nun extra zum Jubiläum nach Deutschland gereist ist. „Das Problem ist, dass unsere Bauern zu wenig verdienen“, kritisiert der 66-jährige Publizist, wohl wissend, dass auch in Deutschland immer mehr Landwirte aufgeben.

Petrini fordert ein starkes Bündnis von Bauern und Bürgern mit dem Ziel, die Erzeuger angemessen und gerecht für Lebensmittel zu entlohnen, denn „Niedrigpreise bei Lebensmitteln bezahlen wir mit Umweltzerstörung und negativen Folgen für unsere Gesundheit“. Rudolf Bühler von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft schließt sich dem an: „Nur im Schulterschluss mit den Bürgern als Partner haben Landwirte Zukunft.“ Als Musterbeispiel für bäuerlich-bürgerliche Solidarität nennt Bühler die Rettung der Dorfkäserei Geifertshofen sowie die stabilen Preise für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinfleisch.

Seite 1 von 2



Die Chancen, dass sich immer mehr Verbraucher für regionale, nachhaltige und handwerklich erzeugte Lebensmittel wie die der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft entscheiden, stehen gut. Der Zuspruch schon am ersten Messetag war groß – noch bis Sonntag ist die Slow Food Messe in Stuttgart von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

Bilder/Bildunterschriften

http://www.besh.de/images/presse/pm_20160401_slowfood.jpg

Das Team der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft auf der Stuttgarter Slow Food Messe „Markt des guten Geschmacks“ in Halle 9. Bild: BESH.de

01.04.2016

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

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