



Pressemitteilung, 11.04.2016

Kulinarische Köstlichkeiten aus Hohenlohe

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft präsentiert umfangreiches
Sortiment auf der Hausmesse in Schwäbisch Hall

Rund 600 Inhaber und Angestellte von Fachmetzgereien und Gastronomiebetrieben haben sich bei der Hausmesse der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) über die ausgezeichneten Hohenloher Spezialitäten informiert. Im Mittelpunkt stand in diesem Jahr das Thema Gewürze als Ideengeber für neue Fleisch- und Wurstspezialitäten. Dieter Mayer, BESH-Metzgermeister und verantwortlicher Produktentwickler, präsentierte live neue Wurst-Kreationen mit Bio-Gewürzen von Ecoland Herbs & Spices für die Grillsaison 2016: Echt Hällische Salsiccia, Merguez, Spargelbrat- und Feuerwurst. Die Metzger Rainer Dierolf und Thomas Simon wursteten vor den Augen des interessierten Publikums. Natürlich gab's die Spezialitäten anschließend direkt vom Grill zu verkosten. Das übereinstimmende Urteil: sehr, sehr lecker!

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr stellte die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft bei ihrer Hausmesse 2016 in Schwäbisch Hall ihrer Kundschaft das umfangreiche Sortiment an Spezialitäten vor, wie es sie eben nur in Hohenlohe gibt: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe), Boeuf de Hohenlohe, Hohenloher Lamm, Wildbret aus Hohenloher Jagd, Echt Hällische Frisch- und Dosenwurst, Schinkenspezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschwein und vieles mehr.

Metzgermeister Ludwig Haller etwa war aus dem bayerischen Murnau angereist. „Ich will meine Metzgerei auf Bio umstellen“, erklärte er, „daher interessiere ich mich besonders für Bio- und Demeterfleisch von Hohenloher Schweinen.“ Andrea Gallotti vom Karlsruher Restaurant Erasmus war ebenfalls des Bio-Segments wegen bei der Hausmesse – und entdeckte gleich den neuen Partner der Hohenloher: Thomas Reiter von Chiemgauhof Locking, der seine Bio-Landgockel der Rasse Les Bleues vorstellte. Rund 20 Wochen leben die Landgockel auf dem Chiemgauhof Locking, bevor sie geschlachtet werden. Der Auslauf und das damit verbundene langsame Wachstum der Tiere sorgen für ausgezeichnete Fleischqualität.



Am Stand der Dorfkäserei Geifertshofen konnten die zahlreichen Bio-Heumilchkäsesorten verkostet werden. Das Interesse der Fachmetzger war groß, kein Wunder: „Guter Käse gehört heute in jede gute Metzgerei“, betonte Vorstand Nadine Bühler, die als Messeneuheit den ersten Demeter-Käse aus der kleinen, feinen Käserei mitgebracht hatte. Per Shuttle wurden die Besucher nach Geifertshofen gebracht und konnten vor Ort Einblick in die Käseproduktion gewinnen.

Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand der Erzeugergemeinschaft, begrüßte auch die Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in Berlin – das Team von Kumpel und Keule, die in der Kreuzberger Markthalle Neun die Hällische Botschaft betreiben, war vollzählig nach Hohenlohe gekommen. „Das tolle Fleisch der Mohrenköpfe kennen wir“, sagte einer grinsend, „aber das Mohrenköpfe-Bier ist auch nicht schlecht.“ Unter dem Motto „Das Beste aus Hohenloher Küche und Keller“ genossen die Gäste zu den Hohenloher Spezialitäten überdies erlesene Tropfen der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, feine Destillate von Familie Mozer aus Pfedelbach sowie prickelnden Holunderzauber von Bernulf Schlauch aus Langenburg. Ein rund 50-köpfiges Team unter Vertriebsleiter Werner Vogelmann betreute die Gäste. (3600 Zeichen)

Bilder/Bildunterschriften

http://www.besh.de/_page/images/presse/pm_20160411_besh_hausmesse.jpg

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft präsentiert den Besuchern ihre Produktpalette auf dem Firmengelände in Schwäbisch Hall.

Foto: BESH.de

10.04.2016

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

Bei Rückfragen wenden Sie sich an:

Rudolph Bühler

07904 / 9797-0

www.besh.de

www.haellisch.de

www.dorfkaeserei.de