



Pressemitteilung, 18.04.2017

Genussreise nach Hohenlohe

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft präsentiert ihre regionalen Spezialitäten auf der Slow Food Messe in Stuttgart

An diesem Donnerstag beginnt die Slow Food Messe in Stuttgart (20. bis 23. April). Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) lädt in Halle 9, Stand B 70, zur Genussreise nach Hohenlohe ein.

Wer macht den besten Räucherschinken Hohenlohes? Diese Frage hat kürzlich eine Slow-Food-Jury beantwortet und in einem Contest BESH-Produktentwickler Dieter Mayer den ersten Platz zuerkannt. Mayers luftgetrockneten Schinken von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch – von der EU mit dem Siegel „geschützte geografische Angabe“ ausgezeichnet – gibt es natürlich am Stand der Hohenloher Bauern zu verkosten.

Der knorrig-sympathische Metzgermeister ist auch Titelfigur des neuen BESH-Bildbands „Die Tradition der Hohenloher Hausmetzger“, mit der sich BESH-Gründer Rudolf Bühler und Autor Bernulf Schlauch vor dessen Berufsstand verbeugen. An den Messetagen wird Dieter Mayer das reich bebilderte Buch mit zahlreichen Tipps zu Fleisch und Wurstherstellung auf Wunsch signieren – eine gute Gelegenheit für Interessierte, mit dem mehrfach ausgezeichneten Metzgermeister ins Gespräch zu kommen (jeweils 15 Uhr).

Von Dieter Mayer kreierte Echt Hällische Wurstwaren – als Frisch- und Dosenwurst, auch in Bio- und Demeter-Qualität sowie vom Eichelmastschwein – können ebenfalls bei den Bäuerlichen verkostet werden. Ihr besonderer Geschmack liegt im ausgezeichneten Fleisch der alten Landrasse der Schwäbisch Hällischen begründet, das in der Wurstmanufaktur in Schwäbisch Hall noch schlachtwarm verarbeitet wird.

Mayer schwört zudem auf die Naturgewürze von Ecoland Herbs & Spice: „Mit diesen Naturgewürzen, die wir in Hohenlohe, in Indien und auf dem Balkan selbst anbauen, kann ich wirklich edle und echte Hausmacher Würste herstellen.“ Künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Nitrit oder Phosphat sind gemäß dem Slow Food Motto „Gut, sauber, fair“ bei den Bäuerlichen seit jeher tabu. Fairness bestimmt auch die Zusammenarbeit von Ecoland mit den Ureinwohnerfamilien, die für ihre Gewürze Preise von bis zu 100 Prozent über den am Markt Üblichen bekommen.

Der Weiße Senf, die Hauptzutat für die feinen Hohenloher Senfsorten, stammt freilich aus dem Genießerland selbst. In Hohenlohe kultivieren die Bauern mit dem Segen des Bundessortenamts die alte heimische Sorte Bauerngold. Erstmals gibt es auf der Slow Food Messe überdies Hohenloher Senf in Demeter-Qualität zu kosten.

Seite 1 von 3





Aus Bio-Heumilch wird der feine Käse der Hohenloher Dorfkäserei Geifertshofen gemacht, der auf der Messe präsentiert wird. Die Silage freie Fütterung der Heumilchkühe verleiht den Käsesorten ihren unverwechselbaren und natürlichen Geschmack. Im Sommer weiden die Kühe saftiges Gras und frische Kräuter auf den Wiesen, im Winter bekommen sie würziges, sonnengetrocknetes Heu. Der Aufwand wird angemessen honoriert: Die Geifertshofener Heumilchbauern bekommen den bundesweit höchsten Milchpreis und eine Hörnerprämie obendrauf.

Für Käsespezialitäten aus Geifertshofen, Fleisch- und Wurstwaren der BESH wie Ecoland-Gewürze und Senfsorten gilt: Wer sich für die Hohenloher Spezialitäten entscheidet, wird mit unverfälschtem Geschmack belohnt. Und trägt direkt zum Erhalt bäuerlicher Landwirtschaft und dem traditionellen, Werte erhaltenden Handwerk bei. Ganz im Sinne der Slow Food Philosophie, die Carlo Petrini, Gründer und Präsident, so beschreibt: „Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“

BESH

Foto 1: www.besh.de/images/presse/PM_20170418_1.jpg

Dieter Mayer schmückt den Titel des BESH-Buchs „Die Tradition der Hohenloher Hausmetzger“.

Foto: BESH

Foto 2: www.besh.de/images/presse/PM_20170418_2.jpg

Rudolf Bühler, Gründer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, mit einem Schwäbisch-Hällischen Ferkel.

Foto: BESH

Foto 3: www.besh.de/images/presse/PM_20170418_3.jpg

Geifertshofener Heumilchkäse wird in handwerklicher Tradition hergestellt.

Foto: Demeter



18.04.2017

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Rudolf Bühler

Telefon 07904 / 97970

sekretariat@besh.de

www.besh.de

www.haellisch.de

www.dorfkaeserei.de

www.ecoland.de

Seite 3 von 3