

„So eine Qualität gibt's bei uns nicht“

Landwirtschaft Die Produkte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft sind in ganz Deutschland beliebt. Das zeigt die Hausmesse der BESH am vergangenen Sonntag deutlich. *Von Norbert Acker*

Auf den Parkplätzen rund um die Gebäude der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch (BESH) in Schwäbisch Hall-Hessental stapeln sich am frühen Sonntagnachmittag fast die Autos. Pkw mit Kennzeichen aus der gesamten Region, aber auch aus ganz Deutschland, sind dort abgestellt. Das Ziel der ganzen Menschen: Die Hausmesse der BESH im Kundencenter am Erzeugerschlachthof. Einmal im Jahr werden Metzgereien, Hoteliers und Inhaber von Feinkostgeschäften, die Produkte der BESH anbieten, nach Hohenlohe eingeladen.

Grillen im Mittelpunkt

„Da kriegt man richtig Gänsehaut“, sagt BESH-Vertriebsleiter Werner Vogelmann beim Anblick des gut gefüllten Festzelts. An den Bierbänken ist kaum ein Platz frei, es wird gegessen, getrunken und sich unterhalten. An zig Ständen gibt es Informationen über Produkte der BESH, der Dorfkäserei Geifertshofen und weiterer Anbieter von regionalen Erzeugnissen. Shuttlebusse bringen die Besucher auch zur Dorfkäserei Geifertshofen.

In einer Ecke des Zelts sind mehrere Grills aufgebaut, an denen BESH-Grillmeister Harro Bollinger mit Zange und Messer hantiert. Immer wieder bleiben Interessenten bei ihm stehen und lassen sich Tipps geben. Das Grillen steht im Mittelpunkt der Hausmesse. „Ab sofort kann man bei uns Grillkurse buchen“, erklärt Vogelmann. Währenddessen schneidet Bollinger ein Steak auf und würzt danach weitere mit einer selbst kreierten Barbecue-Gewürzmischung. Peter Hamacher von der Landmetzgerei Hamacher aus Hürth bei Köln schaut ihm über die Schulter. „Ich bin schon seit Jahren Kunde der BESH“, erzählt er. „Wir verkaufen nur noch Fleisch aus Hohenlohe. Die Kunden lieben es.“ Mit einem Mitarbeiter und seiner Lebensgefährtin ist der Metzgermeister nach Hall gekommen, um sich inspirieren zu lassen.

„Über 1200 Leute sind in diesem Jahr unserer Einladung gefolgt. Das ist toll“, sagt Vogelmann. Sogar aus Berlin und Mün-



Vertriebsleiter Werner Vogelmann (rechts) lädt die Vertreter der Fleischerei Rösken aus Erkelenz am Sonntag auf der Hausmesse der BESH ein, luftgetrockneten Eichelmastschinken zu probieren. Das lassen sich Metzgergeselle Kevin Hegger (von links), die beiden Fachverkäuferinnen Andrea Steffen und Anna Küppers sowie Metzgermeister Dirk Rösken und seine Frau Petra nicht zweimal sagen. *Foto: Norbert Acker*

chen seien BESH-Kunden gekommen, um die neuesten Entwicklungen und Produkte der Erzeugergemeinschaft kennenzulernen. „Ich kenne 90 Prozent unserer Kunden und 80 Prozent unserer Bauern“, sagt Vogelmann und bietet Dirk Rösken von der gleichnamigen Metzgerei in Erkelenz im nordrhein-westfälischen Rheinland luftgetrockneten Eichelmastschinken an. Dieser greift zu und erzählt: „Seit zwei Jahren haben wir komplett auf Fleisch von der BESH umgestellt. Wir mussten zwar etwas Werbung machen, aber die Kunden haben es vom ersten Tag an begeistert akzeptiert. So eine Qualität gibt's bei uns einfach nicht.“ Im Sortiment habe sein Geschäft auch Käse aus Geifertshofen. Neben seiner Frau begleiten ihn drei seiner rund 22 Mitarbeiter. „Die müssen ja auch wissen, was sie verkaufen. Unsere Kunden wollen das auch ganz genau wissen“, so Rösken. Und über die Produkte aus Hohenlohe könne man

auch immer eine Geschichte erzählen. Das sei enorm wichtig. Er schätze an der Zusammenarbeit mit der BESH die „Ehrlichkeit, die Partnerschaft und die Transparenz“. Man wisse zum Beispiel, wie produziert werde und wie die Tiere leben.

„Ich kenne 90 Prozent unserer Kunden und 80 Prozent unserer Bauern.“

Werner Vogelmann
Vertriebsleiter der BESH

„Auf der Messe wurden auch viele Gruppenreisen nach Hohenlohe gebucht“, erzählt Vertriebsleiter Werner Vogelmann auf dem Weg ins Vertriebscenter. Dort zeigt Fleischsommelier und Metzgermeister Heiko Brath aus Karlsruhe mit seinem Kollegen Jochen Bohnert aus Oberkirch auf

einer kleinen Bühne neue Kniffe bei der Fleischbearbeitung. Das Fachpublikum schaut den beiden genau zu. „Wir rechnen in diesem Jahr mit über 200 Bussen, die unsere Höfe, den Regionalmarkt Hohenlohe, das Schloss Kirchberg und die Käserei in Geifertshofen besuchen werden“, führt Vogelmann weiter aus. Die BESH-Botschafterinnen seien auch schon komplett ausgebucht. Diese gehen zu den Metzgereien vor Ort und machen Werbung für das Hohenloher Land und die hällischen Produkte.

Hinter ihm unterhalten sich mittlerweile Brath und Bohnert mit Metzgermeister Bernhorst Koch aus Bodman am Bodensee. „Seit acht Jahren beziehe ich mein Fleisch von der BESH. Der Umsatz hat sich dadurch gigantisch entwickelt“, so Brath, der auch Fleischsommelier-Kurse gibt. Solch einen hat auch der schon erwähnte Metzger Rösken aus Erkelenz besucht. „Innerhalb von vier Jahren hat sich der Umsatz

nahezu verdoppelt“, so Brath weiter. Die Kollegen nicken, bei ihnen ist es nicht anders. Dann muss sich Koch verabschieden. „Morgen früh bekomme ich eine Lieferung. Und die BESH-Fahrer sind pünktlich“, sagt er.

Direkt vom Bauern

„Das Motto ‚Direkt vom Bauern‘ zog sich durch das ganze Messeschehen. Es zeigte einmal mehr, dass wir hier mitten im Trend liegen“, so lautet das Fazit von Vertriebsleiter Vogelmann. „Die Hausmesse war auch dieses Jahr wieder ein großer Erfolg.“ Sagt es, geht ein paar Schritte und ist direkt im Gespräch mit dem nächsten Kunden.

Info Weitere Informationen zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft gibt es im Internet unter www.besh.de

Bildergalerie Weitere Fotos von der Hausmesse der BESH gibt es unter www.swp.de/sha