



Pressemitteilung

Demeter-Sommertour macht bei den Bäuerlichen Station Erzeugerschlachthof, Wurst- und Gewürzmanufaktur in bäuerlicher Hand: Vom Rüssel bis zum Schwänzle wird alles in Wert gesetzt

Der Schlachthof der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in Schwäbisch Hall, erste Station der Demeter-Sommertour Baden-Württemberg 2021. Er ist das „Herzstück“ des bäuerlichen Verbunds, sagt Vorstand Christian Bühler. Nicht von ungefähr: Der Erzeugerschlachthof und die angrenzende Wurstmanufaktur erlauben die Verwertung „vom Rüssel bis zum Schwänzle“. Die Wertschätzung für das Tier gebiete die Komplettverarbeitung, betont Bühler. Dieser Überzeugung sind auch die Gäste: Anja Frey, Vorständin von Demeter Baden-Württemberg, Tim Kiesler (Geschäftsführer), Tim Fetzer (Referent Regionale Vermarktung) und Reiner Schmidt (Beratung Pflanzenbau) sind zum kollegialen Austausch in die Demeter-Kulturregion Hohenlohe gereist. Fünf Tage ist die Gruppe in Baden-Württemberg unterwegs, 21 Stationen stehen auf dem Programm.

Der Erzeugerschlachthof – der auch allen Direktvermarkten offensteht - funktioniert im Grund wie eine große Metzgerei. Denn die Bäuerlichen vermarkten nicht nur die Edelteile vom Schwäbisch-Hällischen Schwein g.g.A., vom bœuf de Hohenlohe und Hohenloher Lamm und das selbst, denn auch der Vertrieb ist in bäuerlicher Hand. „Es gibt keinen Bruch in der Wertschöpfungskette“, sagt Christian Bühler, „das garantiert bestmögliche Preis für unsere Landwirte.“ Auch die Teilstücke werden in Wert gesetzt. Erfolgreich haben die Bäuerlichen die Wurst Dosen, ein „Sinnbild für Metzgerkultur“ (Bühler), wiederbelebt.

Das Wursten mit schlachtfischem Fleisch wie Schulter, Bauch und Backe vom Demeter-Schwein vom Brät bis in die fertig verpackte Dose demonstriert Steffen Noller, Leiter der Wurstmanufaktur, der Delegation. Nollers Mitarbeiter setzt den gewaltigen Fleischwolf in Gang und fügt aus einem großen Metalleimer Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Koriander und etwas Piment hinzu. Keine Zusatzstoffe, nur gutes Fleisch und gute Gewürze kommen in die 200- und 400-Gramm-Dosen, die inzwischen so etwas wie Kultstatus bei den Verbrauchern haben.

Apropos Gewürze. Ortswechsel in die Ecoland-Gewürzmanufaktur auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen. Auf dem Speicher des seit 2016 Demeter-zertifizierten Hofes lagern säckeweise Schätze aus aller Welt: Nelken aus Sansibar, Paprika aus Serbien, Pfeffer aus Indien (alle Demeter- oder Ecoland-zertifiziert) - und Koriander, Gelbsenf sowie Kümmel aus Hohenlohe. Denn Rudolf Bühler hat den ökologischen Gewürzanbau in Hohenlohe eingeführt, alte Sorten aus den Bauerngärten eingesammelt und kultiviert. Laut EU-Gesetz dürfen diese als „Erhaltungssorten“ auf maximal 100 Hektar wieder vermehrt werden. Seit gut zehn Jahren kultivieren Bühler und gut 15 Kollegen Gewürze und Ölpflanzen, die im gemäßigten Klima der Hohenloher Ebene gut gedeihen.





Sogar besser als anderswo, erklärt Rudolf Bühler der Demeter-Delegation: „Importierter Koriander kommt auf 0,2 bis 0,4 Prozent ätherische Öle in den Samen, Hohenloher Koriander locker auf 1,6 bis 1,8 Prozent.“ Obwohl erst halbreif verströmen die Korianderpflanzen auf dem nahegelegenen Feld einen starken Duft. Bienen tummeln sich auf den weißen Blüten. „Koriander ist wertvoll für Insekten, er ist die letzte blühende Gewürzpflanze“, erklärt Bühler. Die starken Regenfälle der letzten Tage haben freilich auch das Unkraut schießen lassen. Dennoch ist Bühler von den Vorzügen des Gewürzanbaus überzeugt: „Gewürze ergänzen die Fruchtfolge und sind lukrativ für die Landwirte.“ Reiner Schmidt hört aufmerksam zu. Die Botschaft fällt beim Berater für Pflanzenbau bei Demeter Baden-Württemberg auf fruchtbaren Boden.

Mit Demeter-Wurst-Dosen und Demeter-Senf-Gläsern bestücken die Bäuerlichen zum Abschied den orangefarbenen Korb, den die Delegation mit sich führt. Eine schöne Idee: Als Sinnbild für die gegenseitige Wertschätzung reist dieser, gefüllt mit Spezialitäten, von Hof zu Betrieb, von Verarbeiter zu Hof mit. Ein Korb voll mit Demeter-Spezialitäten, die Lust auf Genuss machen.

Bildunterschriften

Foto 1: https://www.besh.de/images/presse/2021-07-19_pm_demeter_hoefetour/2021_07_16_Demeter-Hoefetour_1.jpg

Koriander aus Hohenlohe in der Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs & Spices.

Foto 2: https://www.besh.de/images/presse/2021-07-19_pm_demeter_hoefetour/2021_07_16_Demeter-Hoefetour_2.jpg

Rudolf Bühler auf seinem Korianderfeld bei Wolpertshausen.

Foto 3: https://www.besh.de/images/presse/2021-07-19_pm_demeter_hoefetour/2021_07_16_Demeter-Hoefetour_3.jpg

Koriander ist ein Spätblüher und nützt damit besonders Insekten.

Foto 4: https://www.besh.de/images/presse/2021-07-19_pm_demeter_hoefetour/2021_07_16_Demeter-Hoefetour_4.jpg

Tim Kiesler, Geschäftsführer Demeter Baden-Württemberg (links), macht bei der Sommertour 2021 mit seinem Team Station bei Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Foto 5: https://www.besh.de/images/presse/2021-07-19_pm_demeter_hoefetour/2021_07_16_Demeter-Hoefetour_5.jpg

Korb mit Spezialitäten von Demeter-Betrieben in Hohenlohe.

Credit

Vinzent Weinbeer/Demeter (honorarfrei)



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

19.07.2021

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.facebook.com/besh.de

www.ecoland.de

