



Pressemitteilung | 12.04.2021

Bäuerliche vertreten Hohenlohe bei der Slow Food Messe in Stuttgart

Von 21. bis 24. April steht Stuttgart wieder im Zeichen des guten Geschmacks: Die Slow Food Messe präsentiert vier Tage den kulinarischen Reichtum der Regionen. Die Region Hohenlohe vertreten die Bäuerlichen mit einem vielfältigen Angebot.

Feine Wurstspezialitäten und Schinken vom Arche-Passagier Schwäbisch-Hällisches Landschwein (EU-geschützte geografische Angabe) können Gourmets beim **Genussmobil** der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall verkosten. Die beliebte Echt Hällische Hausmacherwurst gibt es zudem in Dosen zu kaufen, ebenso Ecoland-Gewürze in Bio-Qualität. Käsefreunde kommen am Stand der Dorfkäserei Geifertshofen auf ihre Kosten, die die Vielfalt ihrer Bio- und Demeter-Käsesorten anbietet. Gästeführer Eberhard (Hardy) Mann informiert über Reisen ins Ursprungsland dieser Genüsse: Er organisiert Ein- und Mehrtagesfahrten ins Hohenloher Land und zu den Hohenloher Bauern.

Auf der **Forumsbühne** diskutiert am Eröffnungstag Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, über das Thema „Farm to Fork-Strategie – Ernährungswende vom Acker bis zum Teller“. Seine Gesprächspartner sind Harald Ebner, MdB, Georg Janßen, Bundesgeschäftsführer Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft, Marta Messa, Leiterin Büro Brüssel Slow Food International, und Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland (**21. April, 16.30 bis 17.30 Uhr**).

Neu ist das **Restaurant der Chef Alliance**, dem KöchInnen-Netzwerk von Slow Food Deutschland. Mitglied Maximilian Korschinsky kocht am **22. April, 19 bis 21 Uhr** „Das Bruderkalb – ein Menü für regionale Wertschöpfung und Wertschätzung“. Zudem informiert er über das Projekt Bruderkalb, das 2021 beim Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau ausgezeichnet wurde. Ziel der Initiative ist die artgerechte Kälberaufzucht und Mast aller auf dem Bio-Milchviehbetrieb geborenen Kälber sowie eine anschließende regionale Bio-Kalbfleisch-Vermarktung. Zuvor stellt der Küchenchef der Bäuerlichen sein Menü „Dreierlei vom Bruderkalb“ beim **Treffpunkt Geschmack – meet the chef** vor (**22. April, 12.30 bis 14 Uhr**). (2000 Zeichen)

Infos:

Die Kassen vor Ort sind geschlossen. Hier können Online-Tickets für den Besuch der Slow Food Messe vorab gebucht werden: www.messticketsservice.de/shop/de/messe-karten.php?m=1390

Hier sind die Hohenloher Bauern zu finden:
Halle 4, Stand Nummer 4B60

Hier Anmeldung für das Rahmenprogramm: Restaurant der Chef Alliance:

https://www.messticketsservice.de/shop/de/aktion_tickets.php?s=310

Treffpunkt Geschmack - meet the chef:

https://www.messticketsservice.de/shop/de/aktion_tickets.php?s=308

12.04.2022

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

Bei Rückfragen und für weitere Informationen wenden Sie sich an:

Rudolf Bühler

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Telefon (07904) 97 97-0

www.besh.de

www.haellisch.de

www.ecoland.de

www.dorfkaeserei.de

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
Telefon (07904) 97 97-0
<http://www.besh.de> · www.haellisch.de
info@besh.de

Abmelden:

Sie wollen sich aus unserem Verteiler abmelden?
Dann schreiben Sie bitte eine Mail an: presse@besh.de

