

Erfolge in der Nische

HOHENLOHE Zahlreiche Landwirte vermarkten ihre pfiffigen Ideen und finden immer mehr Kunden

Von unserem Redakteur
Thomas Zimmermann

Hohenlohe ist bekannt für seine kulinarischen Spezialitäten. Im ausgehenden 18. Jahrhundert trieben die Bauern ihre Weiderinder nach Paris, wo das Bœuf de Hohenlohe wegen seines zarten Geschmacks als kulinarische Spezialität gehandelt wurde. Daran hat sich nichts geändert. „Wir erzeugen heute wieder gut 2500 Ochsen und Färsen (Jungkühe), das Fleisch ist in allen Premiumhäusern begehrt“, freut sich Rudolf Bühler, Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). 1450 Mitgliedsbetriebe hat die BESH im Landkreis Schwäbisch Hall, im Hohenlohekreis und in den angrenzenden Regionen.

Spezialitäten 1988 gegründet, hat sie sich um die Rettung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins verdient gemacht. Die fast ausgestorbene alte Hausrasse, wegen ihrer schwarz-rosa Färbung auch Mohrenköpfe genannt, gilt heute als eine besondere Spezialität. „Die Tiere sind wegen ihrer hervorragenden Fleischqualität und ihrer Robustheit sehr beliebt“, betont Rudolf Bühler. Dazu trägt gentechnikfreies Futter und die artgerechte Tierhaltung bei, zu der sich die Landwirte der BESH verpflichten. „Wir sind vor allem in den handwerklichen Fleischereien, in der gehobenen Gastronomie und im Feinkostbereich vertreten“, so Bühler.

Mit Zeburindern hat der Birkenhof von Franziska und Martin Wunderlich in Dörzbach eine Marktnische gefunden. Rund 200 der genügsamen Tiere grasen die Steinriegel- und Wiesenlandschaften rund um die Jagsttalgemeinde ab. „Die Tiere verhindern die Verwucherung von brachliegenden Flächen“, erläutert Martin Wunderlich. Daneben sind die Zebus, die ursprünglich aus Südostasien stammen, wegen ihrer Fleischqualität beliebt. Der Buckel aus marmoriertem Muskelfleisch gilt als besondere Delikatesse.

Eine echte Hohenloher Delikatesse ist das Untermühlen-Eis von Heike und Helge Krämer aus Waldenburg. Das Eis aus Schafsmilch hat einen natürlichen, besonders frischen und cremigen Geschmack und hebt sich deutlich vom normalen Eisdielein-Angebot ab. „Am Anfang musste ich Überzeugungsarbeit leisten aber inzwischen läuft das Geschäft



Karin und Jochen Fellmann mit ihren Haflingerstuten auf dem Hof in Künzelsau-Vogelsberg.

Fotos: Thomas Zimmermann, Andreas Scholz, privat



Ernährung
präsentiert von



Markenzeichen: das Schwäbisch-Hällische Landschwein, das von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft vermarktet wird.



Eis aus Schafsmilch gibt es auf dem Hof von Helge Krämer bei Waldenburg.



Auf Zeburinder hat sich der Birkenhof von Franziska und Martin Wunderlich in Dörzbach spezialisiert.

ganz gut“, freut sich Helge Krämer. 30 Milchschafe hält der Landwirt, der den Hof 2009 von seinen Eltern übernommen und seither auf biologische Produktion umgestellt hat.

Im Januar gebären die Mutterschafe ihre Lämmer, von März bis Ende Mai melkt Krämer täglich zwei Liter pro Schaf und verarbeitet die Milch mit natürlichen Früchten und Zutaten sofort zu Eis, damit der frische Geschmack erhalten bleibt. „Eigentlich wollte ich ja Schafskäse machen, aber das hat sich so ergeben“, sagt Helge Krämer lachend. Das Eis wird ab Hof und in Bio- und Fein-

kostläden verkauft und bringt ein Drittel seines jährlichen Umsatzes.

Mit Milch, allerdings von Stuten, hat auch das Hofgut Fellmann in Künzelsau-Vogelsberg Erfolg. Karin und Jochen Fellmann, beide studierte Landwirte, kauften 1992 den idyllisch gelegenen Hof und bauten eine Stutenmilch-Produktion auf.

Harte Arbeit „Das war am Anfang harte Arbeit, aber es macht viel Spaß“, betont Jochen Fellmann. Rund 20 Haflingerstuten halten die Fellmanns, pro Tag geben diese 30 bis 40 Liter Milch, die als gesund-

heitsfördernd und immunstärkend gilt. Sie wird tiefgefroren, als Frischmilch oder als Granulat verkauft.

Auch eine hochwertige Kosmetik-Serie ist im Angebot. Ein Liter Stutenmilch kostet 12 Euro, empfohlen wird ein Viertel Liter täglich. „Wir haben Stammkunden, die sagen: ‚Das gönne ich mir‘“, betont Karin Fellmann. Neben dem Hofverkauf sind Bioläden und Märkte, die meist am Wochenende angefahren werden, die Hauptabnehmer.

Morgen ein Rezepttipp auf der Serviceseite

Hintergrund

Im Hohenlohekreis hat die Landwirtschaft bis heute eine **überdurchschnittliche Bedeutung**. Zwar ging die Zahl der Betriebe kontinuierlich auf aktuell 196 zurück, dennoch spielen Schweinezucht und Ackerbau noch eine wichtige Rolle. Viele Höfe haben sich inzwischen auf **besondere Angebote** spezialisiert. So ist die Zahl der biologisch wirtschaftenden Betriebe in Hohenlohe überdurchschnittlich hoch. *zim*