

Den Geschmack von Hohenlohe erleben und genießen

Vom Schwäbisch-Hällischen Schwein bis hin zum Schaumwein: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) bietet Tagesreisen für Gruppen in der Region an. Im Vordergrund stehen dabei die Arbeit der bäuerlichen Mitgliedsbetriebe sowie deren Produkte. VON KATHARINE BEHR

Toskana – Wer denkt da nicht an Pizza und Pasta? Oder an herzhaften Flammkuchen beim Gedanken an das Elsass? Gerade die für eine Region typischen Gerichte und Getränke bleiben Besuchern besonders in Erinnerung. Doch wie ist das hier im „Ländle“ – speziell in der Region Hohenlohe?

REGIONALITÄT Zwischen Kocher, Jagst und Tauber finden sich ursprüngliche Kulturlandschaften, die noch heute stark von der Landwirtschaft geprägt sind. Die Landkreise Schwäbisch Hall und Hohenlohe sowie der hohenlohische Teil des „Lieblichen Taubertals“ bilden die sogenannte „Genießerregion Hohenlohe“. Hier treffen eine Vielzahl an Sterne-Restaurants auf eine gutbürgerliche Küche, Weinanbaugebiete und

die höchste Dichte an Bio-Bauernhöfen. Kaum irgendwo wird Regionalität in Sachen Lebensmittel so gelebt wie hier. Diese Tatsache ist zu einem großen Teil der Verdienst von Rudolf Bühler, der sich seit den 80er Jahren für die Erhaltung bedrohter Landrassen einsetzt und die Region in vielfacher Weise bis heute prägt. Weit über die „Grenzen“ der „Genießerregion“ wurde dadurch ein Tier bekannt, welches dieses Bestreben charakterisiert wie kein anderes: das Schwäbisch-Hällische Landschwein. In Vergessenheit geraten und beinahe ausgestorben ist es nun eine Symbolfigur für die gesamte Region. Und nicht nur das: Das Schwäbisch-Hällische Schweinefleisch (g.g.A.) gehört inzwischen zu den Produkten, die eine von der EU geschützte geografische Herkunftsbezeichnung tragen. Aus der einstigen Züchtervereinigung zum Erhalt der „Mohrenköpfe“ wurde

eine Vermarktungsorganisation – die heutige Bäuerliche Erzeugergemeinschaft. Mittlerweile hat die BESH 1500 Mitglieder in der Region, welche nach strengen Kriterien Fleisch, aber auch Produkte, wie Getreide, Obst

und Gemüse, Wein, Säfte oder Käse anbauen und herstellen und über die BESH vermarkten. Die BESH kann durch den Zusammenschluss vieler Bauern den einzelnen so andere Perspektiven bieten, als in der konventionellen Landwirtschaft sonst üblich.

Um diesen Produkten und vor allem den Erzeugern dahinter ein Gesicht zu geben, nimmt sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft nun einem neuen Projekt an. Projektleiter und Tourismusexperte Hardy Mann erstellt unter dem Titel „Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben und genießen“ individuelle Gruppenreisen in der Region. „Die Ziele und das Bestreben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft – eine nachhaltige Art der Landwirtschaft zu betreiben, die zur Region passt – werden im direkten Kontakt mit den Erzeugern greifbar und erlebbar“, erklärt Hardy Mann.

BESUCHERPROGRAMM Der Besuch bei einem Züchter Schwäbisch-Hällischer Schweine kann dabei genauso auf dem Programm stehen, wie eine Holundersektprobe oder ein Ausflug in die Welt heimischer und exotischer Gewürze, mit dem Besuch der eigenen Gewürzmanufaktur in Wolpertshausen. Hohenloher Kräuter- und Bauerngärten können besichtigt werden, oder aber die



Stippvisite: Die Schwäbisch-Hällischen Eichelmastrschweine leben vom Frühjahr bis in den Herbst im Freien. Sie werden lediglich mit Getreide- und Eichelschrot zugefüttert.

Foto: BESH, NPG-Archiv (unten)

Dorfkäserei in Geifertshofen. Natürlich kommt dabei vor allem der Genuss, wie der Titel schon verrät, nicht zu kurz.

Das Programm kann durch kulturelle Punkte, wie Stadtführungen oder dem Besuch im Automobilmuseum in Langenburg ergänzt werden. „Alles ganz nach Wunsch“, erklärt Hardy Mann. „Eine Männerverein hat andere Interessen, wie ein Landfrauenverein, oder aber ein die Teilnehmer eines Betriebsausflugs.“ Auch Vorträge für Fachbesucher können organisiert werden. Hardy Mann: „Die Mitglieder der BESH erzeugen hochwertige, auch teurere Produkte. Besucher können auf

unseren Gruppenreisen sehen, welche Arbeit und welcher Aufwand dahinter steckt.“

WERTSCHÖPFUNG Hardy Mann stammt ursprünglich aus dem Remstal. Vor 25 Jahren kam er nach Hohenlohe. „Mich begeistert noch immer die enorme Vielfältigkeit auf kleinstem Raum. Deshalb ist es mir ein Anliegen, mich für die Region mit ihren Produkten und die Erzeuger dahinter zu engagieren.“ Es gehe ihm darum Menschen zu sensibilisieren, erklärt der Experte weiter. „Wenn es uns gelingt, Besuchern begreifbar zu machen, dass die Produkte und die Region zusammengehören

und dass das auf biologische und nachhaltige Weise geschehen kann, dient das der ganzen Region. Es geht darum die Wertschöpfungskette aufzuzeigen, zu bündeln und zu transportieren.“ Diese individuell geplanten Tagesprogramme sind im Grunde genommen nichts Neues bei der BESH. „Heute kommen die Anfragen aber auch von außerhalb der Region. Deshalb nun die Idee, das ganze etwas größer anzugehen.“ Auch auf der Touristikmesse CMT in Stuttgart hat Hardy Mann das Programm vorgestellt und ist auf großen Zuspruch gestoßen – erste Buchungen erfolgten bereits.