



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

PRESSEMITTEILUNG 12.03.2018

WIE UNSERE HOHENLOHER SPEZIALITÄTEN ERZEUGT WERDEN

Verbraucher bekommen authentische Einblicke in die Arbeit der Landwirte beim Besuchsprogramm der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Unsere Heimat

Hohenlohe, die Region im Nordosten Baden Württembergs, ist Bauernland geblieben. Jahrhundertlang dominierten hier Ackerbau, Vieh- und Schweinezucht, und noch immer werden 60 bis 70 Prozent der Fläche Hohenlohes landwirtschaftlich genutzt.

Ohne Bauern wäre unsere Kulturlandschaft nicht mehr intakt. Schweine- und Schafherden pflegen die steilen Hänge an Kocher, Jagst und ihren Nebenflüssen, Jungrinder vom Boeuf de Hohenlohe weiden an den zahlreichen Flusstälern und erhalten so die blühenden Wiesen. Wer mit dem Fahrrad über die Hohenloher Ebene fährt oder sie durchwandert, trifft in den kleinen Dörfern auf schmucke Pfarrer-Mayer-Häuser mit dem typischen Steinsockel und auf stattliche Höfe mit prachtvollen Bauergärten. Brauchtum wird in Hohenlohe gepflegt. Bei traditionsreichen Kirchweih- und Backofenfesten, Herbst- und Frühlingsfesten, Pferde- und Krämermärkten finden sich Einheimische und Fremde im Dorf zusammen. Ein Höhepunkt im bäuerlichen Festkalender ist das Hoffest auf dem Sonnenhof der Bühlers in Wolpertshausen jeden letzten Sonntag im August.

Unsere Sehenswürdigkeiten

Das Kernstück der Region Hohenlohe bildet die ehemalige Grafschaft der Hohenloher, die das Gebiet über Jahrhunderte geprägt haben. Kocher und Jagst sind die Lebensadern, die am besten mit per Fahrrad, Kanu oder zu Fuß erkundet werden.

Im Hohenloher Land reihen sich die kulturellen Schätze wie Perlen an einer Kette: prachtvolle Schlösser wie das Bauernschloss Kirchberg/Jagst, geschichtsträchtige Klöster wie die Großcomburg bei Schwäbisch Hall, hochkarätige Museen wie die Kunsthalle Würth in Schwäbisch Hall. Bäuerliche Geschichte ist im Hohenloher Freilandmuseum in Schwäbisch Hall-Wackershofen zu erleben. Theateraufführungen wie die Freilichtspiele Schwäbisch Hall, Konzerte in besonderen Orten im Rahmen der Reihe Hohenloher Kultursommer und traditionelle Feste wie die Muswiese in Rot am See sorgen für Unterhaltung. Ruhe und Zeit zum Nachdenken finden Gäste in Kirchen und Gärten des ganzen Landes.

Unser Besuchsprogramm

Woher kommt mein Essen? Diese Frage treibt immer mehr Menschen um. Hochglanzbildern aus der Werbung setzen wir Hohenloher Bauern authentische Einblicke in ihre Arbeit entgegen. Hier können sich Verbraucher persönlich und vor Ort ein Bild machen.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Unsere Gästeführer stellen das Programm ganz nach den Interessen Ihrer Gruppe zusammen. Den Anfang macht die Vorstellung der Informationskampagne „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. direkt vom Bauern – EU-garantierter Genuss“. Bei einer idyllischen Fahrt durch die Heimat der Bauern erfahren die Gäste viel Wissenswertes über Land und Leute. Kulinarische Stopps an einer Käseerei mit Verkostung oder bei einer Holundersektprobe werden ebenfalls angeboten. Beim Besuch einer Weide mit Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschweinen können die Gäste mit dem Bauern ins Gespräch kommen. Historische Städte wie Kirchberg/Jagst, Vellberg oder Schwäbisch Hall lohnen ebenfalls einen Besuch. Am Ende des ereignisreichen Tages steht die Einkehr in einem Restaurant oder einem Gasthaus mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch auf dem Programm.

Sie haben Interesse an einem Besuch, um unser Programm Ihren Leserinnen und Lesern vorzustellen? Wir organisieren für Sie gerne einen Schnuppertag oder ein Schnupperwochende im schönen Hohenlohe – melden Sie sich!

KONTAKT:

Eberhard Mann
Telefon 0176/57893962
eberhard.mann@besh.de

ZUR INFORMATION

Die Informationskampagne „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. direkt vom Bauern – EU-garantierter Genuss“ wird von der Europäischen Union gefördert. Der Inhalt dieser Pressemitteilung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

12.03.2018
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
V. i. S. d. P.: tak
Bei Rückfragen wenden Sie sich an
Rudolf Bühler
Telefon 07904 / 97970
sekretariat@besh.de

INFO:

Hintergründe rund ums Schwäbisch-Hällischen Landschwein gibt es unter www.haellisch.eu

LOGOS DER KAMPAGNE

http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/sh_mit_gga_siegel.png
http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/geschuetzte_geografische_angabe.png
http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/enjoy-signature_en.png
http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/kampagne_finanziert_mit.png



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

DOWNLOAD TEXTE:

Informationsflyer über das EU-geschützte Qualitätsschweinefleisch:

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/2018_03_13_PM_Tourismus_Infobroschuere.pdf

Informationsflyer über das EU-geschützte Qualitätsschweinefleisch (in englischer Sprache)

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/2018_03_13_PM_Tourismus_Infobroschuere_EN.pdf

„Die entschleunigte Rotte in Hohenlohe“, Sonderdruck aus der Zeitschrift „Mein Ländle“

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/2018_03_13_PM_Tourismus_Mein_Laendle.pdf

DOWNLOAD FOTOS:

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/2018_03_13_PM_Tourismus_Buehler_SH-Ferkel.jpg

Der Retter des Schwäbisch-Hällischen Landschweins: Rudolf Bühler mit Ferkel

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/2018_03_13_PM_Tourismus_SH_Weide.jpg

Leben auf Weiden in Hohenlohe: Schwäbisch-Hällische Eichelmastrschweine

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/2018_03_13_PM_Tourismus_SH_Stall.jpg

Stroh im Stall ist Pflicht und tut den Schwäbisch-Hällischen Schweinen gut

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/2018_03_13_PM_Tourismus_SH_Kotelett.jpg

Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Schwein: Fein marmoriertes Fleisch bleibt saftig

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/2018_03_13_PM_Tourismus_Krustenbraten.jpg

Ein echtes Sonntagsessen: Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Schwein

Credits:

BESH



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Der Inhalt dieses Briefhogens gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.