



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Hintergrundartikel

Vorbild für Vietnam

Gruppe aus Asien informiert sich bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall über Schwäbisch-Hällisches Qualitätsfleisch g.g.A.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) ist Vorbild für ländliche Regionalentwicklung – jetzt auch in Vietnam. Eine sechsköpfige Gruppe hat sich dieser Tage in Wolpertshausen über das Konzept der Erzeugung, Schlachtung und Vermarktung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsfleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) schlau gemacht. Das Projekt betreut unter anderen Kerstin Schöll, Doktorandin der Universität Hohenheim, welche die Gruppe begleitet hat.

„Unser Ziel ist, in Vietnam eine Bauernkooperative wie die BESH aufzubauen“, erklärt Schöll. Gefördert werde das Programm, das bis 2014 läuft, von der Deutschen Forschungsgemeinschaft, deutschen Partnern, Universitäten, Partnern und dem nationalen Forschungsinstitut vor Ort sowie der vietnamesischen Regierung. Bauern in zehn Dörfern – insgesamt 173 Familien – wurden dafür ausgewählt.

Huyen, die als Projektkoordinatorin in Vietnam fungiert, kennt Wolpertshausen und die Erzeugergemeinschaft bereits. Sie hat während ihres Studiums in Hanoi einen Monat lang hier ein Praktikum absolviert, spricht gut Englisch und übersetzt für die Gruppe. Drei Bauern sind darunter, die später die Kooperative leiten sollen, ein Vertreter der Privatwirtschaft sowie ein Veterinär.

Das Programm ist gedrängt, in einer Woche sollen die Gäste möglichst viele Informationen mitnehmen können. Rudolf Bühler, Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, erklärt in einem Impulsvortrag die Entwicklung des bäuerlichen Unternehmens von der Rettung der alten Landrasse der Schwäbisch-Hällischen bis heute. Wie wird eine Herdbuchzucht aufgebaut? Wie sehen die Verträge mit den Mitgliedsbetrieben aus? Wie werden die Preise berechnet? Nadja Leonhard von der BESH hat ungezählte Fragen zu beantworten.

Seite 1 von 2



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Auch die Praxis ist für die vietnamesischen Besucher interessant. Mit dem Bus geht es nach Kerleweck bei Ilshofen. Hier hat BESH-Finanzvorstand und Bauer Martin Hanselmann einen neuen Stall gebaut, in dem Schwäbisch-Hällische gemästet werden. Zunächst legen die Besucher Schutzanzüge an, dann geht es hinein. Geduldig gibt Hanselmann Auskunft: Wichtig ist, dass die Tiere Ausgang ins Freie haben. Die Schweine bekommen ausschließlich betriebseigenes Futter sowie Mais und Soja – selbstverständlich gentec-frei – zum Fressen. Die vietnamesischen Bauern, deren zwei, drei Tiere häufig unter den auf Stelzen gebauten Häusern gehalten werden, sind von der Professionalität beeindruckt.

An der Schweinehaltung von Klaus Memmler in Frankenhardt-Hirschhof wird deutlich, wie groß die kulturellen Unterschiede sind. Für deutsche Verbraucher ist Memmlers Weidehaltung von Schwäbisch-Hällischen, die auch mit Eicheln gemästet werden, eine Besonderheit, das Fleisch eine rare Spezialität. Für Vietnamesen dagegen ist diese eher mit der Situation in ihrem Land vergleichbar als die Haltung im Hof Hanselmann.

Wertvolle Anregungen nimmt die Gruppe auch von der Besichtigung des BESH-eigenen Schlachthofs mit. Demnächst soll mit dem Bau des Betriebs für die Kooperative in Vietnam begonnen werden. „Die Universität Hohenheim stellt die Einrichtung zur Verfügung“, erklärt Kerstin Schöll. 2014, wenn die gesteckten Ziele erreicht sind, soll das nach dem Vorbild der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft angelegte Projekt in Vietnam zertifiziert werden – als Nukleus für ein gelungenes Beispiel ländlicher Regionalentwicklung. (3500 Zeichen)

08.05.2013

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Christoph Zimmer

Telefon 07904 / 979760

christoph.zimmer@besh.de

www.haellisch.de

www.facebook.com/haellisch

www.twitter.com/haellisch

Seite 2 von 2



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN