



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

PRESSEMITTEILUNG

AGRARKULTURPREIS FÜR BAUER KURT NOTHDURFT, GEISLINGEN AM KOCHER

Die Industrialisierung der Agrarwirtschaft lässt die kulturellen Leistungen der bäuerlichen Gesellschaft immer mehr in den Hintergrund geraten. Um das Bewusstsein für ländliche Kultur zu fördern, Traditionen zu erhalten und Zeichen zu setzen für zukunftsweisende Konzepte schreibt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall alljährlich den Agrarkulturpreis Hohenlohe aus. In diesem Jahr ist mit Kurt Nothdurft ein Züchter der Schwäbisch-Hällischen ausgezeichnet worden - hier die Begründung der Jury.

Kurt Nothdurft ist ein Bauer von altem Schrot und Korn. In Geislingen am Kocher betreibt er gemeinsam mit Ehefrau Monika einen Hof, wie es ihn heute in Hohenlohe nicht mehr oft gibt – einen Mischbetrieb mit Rindern, Schweinen und Schafen. In vier Herden hält Nothdurft rund um Geislingen am Kocher 15 Muttertiere und rund 25 Kälber und Rinder vom Boeuf de Hohenlohe auf der Weide. Von April bis November lässt Nothdurft die Tiere draußen grasen, einige sogar das ganze Jahr über. „Die sind so robust, das macht denen nichts“, erklärt er.

Auch Schwäbisch-Hällische Schweine sind auf dem Geislinger Hof zuhause. Nothdurft betreibt eine Herdbuchzucht mit neun Sauen. Er sagt: „So tun wir etwas für den Erhalt der alten Landrasse.“ Der Bauer schätzt die Fruchtbarkeit der robusten Tiere. Auch das Vermarktungssystem der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall spricht seiner Ansicht nach für die Entscheidung, auf die Mohrenköpfe zu setzen. „Ich muss nicht mit 100 Ferkeln kommen“, auch Züchter mit kleinen Beständen sind bei der bäuerlichen Vereinigung gerne gesehen.





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Auf den schwer zugänglichen Grünflächen im Kochertal weiden darüber hinaus 20 Schafe, die zum Tierbestand der Familie gehören. Ohne die tatkräftige Unterstützung von Ehefrau Monika, die überall anpackt, würde es nicht klappen. Auch die Kinder – Sohn Nico (20) und Tochter Lisa (18) – helfen mit, „wenn es fehlt“. Beide haben sich aber für einen anderen Beruf entschieden, den Hof will keiner übernehmen. „So ist das halt“, hat der Vater Verständnis für die Jungen.

Nothdurft hat den mitten in Geislingen am Kocher, unter der Kirche gelegenen Hof vom Vater übernommen, die Hofstelle nebedran dazugekauft und zusätzlich Flächen im Kochertal, im Bühlertal und im Grimmbachtal gepachtet. Rund 25 Hektar sind zu bewirtschaften, davon rund 4 Hektar Acker. Früher gab es in dem Ort noch über 20 Bauern, jetzt ist er praktisch der Einzige. Ursprünglich hat Nothdurft Landmaschinenmechaniker gelernt, doch heute ist er, wie er selbst sagt, mit Herz und Seele Bauer: „Das mach’ ich voll, bis ich nicht mehr krabblen kann.“ (2800 Zeichen)

Info: Die Informationskampagne für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) wird von der Europäischen Union sowie den Bundesländern Baden-Württemberg und Bayern gefördert.

21.10.2013

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

www.besh.de

Seite 2 von 2



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