



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

PRESSEINFO

Direkt vom Bauern

Hochglanzbildern aus der Werbung setzen Hohenloher Bauern authentische Einblicke in Zucht und Mast ihrer alten, vitalen und gesunden Landrasse entgegen. Im Rahmen einer Informationskampagne rund um Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) können sich Verbraucher nun persönlich und vor Ort ein Bild von der vorbildlichen Haltung der Schweine machen.

Die Schwäbisch-Hällischen werden nach strengen, von unabhängigen Stellen kontrollierten Erzeugerrichtlinien gezüchtet und gemästet. Die Standards umfassen viel Platz für die Tiere, Stroheinstreu in den Ställen sowie heimisches und gentechnisch unverändertes Futter. Gruppenhaltung und Tageslicht sind selbstverständlich. Spaltenböden sind ebenso verboten wie die Gabe pharmazeutischer Beruhigungsmittel. Falls nötig, werden bevorzugt Naturheilverfahren eingesetzt. Untersagt ist der Einsatz von gentechnischen Zuchtmethoden.

Zum Besuchsprogramm im Rahmen der Kampagne „Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben und genießen“ gehört die Besichtigung eines Mitgliedsbetriebs der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). In dieser Selbsthilfegruppe von Bauern für Bauern haben sich alle Züchter und Mäster der alten Landrasse zusammengeschlossen. Im Gespräch mit einem Landwirt bekommen die Gäste Informationen aus erster Hand. Bei der Vorstellung des Qualitätsschweinefleischprogramms können überdies alle Fragen rund um die Rettung der alten Landrasse beantwortet werden.

Eine Besonderheit Hohenlohes sind die Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschweine, die ebenfalls besucht werden können. Im Frühling kommen die Tiere auf die Weide. Hier versorgen sie sich selbst mit Waldfrüchten, Wurzeln, Kräuter und Beeren. Zusätzlich werden die Schweine mit Getreideschrot aus den klassischen Hohenloher Getreidearten Gerste und Weizen, Bohnenschrot als Eiweißkomponente sowie 20 Prozent Eicheln gefüttert. Das gute Futter und das wilde Leben bekommt den Schwäbisch-Hällischen: Ihr Fleisch weist die typische kräftige Marmorierung der alten Landrasse auf und hat einen ganz besonderen Geschmack.

Seite 1 von 3



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 Besichtigung des Erzeugerschlachthofs in Schwäbisch Hall ist möglich. Denn von der Zucht über die Mast bis zu Schlachtung und Vertrieb von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. ist alles in einer Hand - getreu dem Motto „Direkt vom Bauern“; es gibt keinen Zwischenhandel.

Das Besuchsprogramm im Rahmen der Informationskampagne wird nach den Wünschen der Gäste jeweils individuell zusammengestellt. Eberhard Mann, ein geschulter Führer und ausgewiesener Kenner der Region, betreut die Gäste während ihres Aufenthalts in Hohenlohe.



Bild:

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/pm_direktvombauern.jpg

Bildunterschrift:

Ein Höhepunkt des Programms: Der Besuch von Schwäbisch-Hällischen Eichelmastrassen auf der Weide. FOTO: haellisch.de

Seite 2 von 3



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



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

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.

17.07.2015

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Christoph Zimmer

Telefon 07904 / 9797-60

christoph.zimmer@besh.de

www.haellisch.de

www.facebook.com/haellisch

www.twitter.com/haellisch

