



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



PRESSEMITTEILUNG

Spezialität aus Hohenlohe

Arche-Passagier Schwäbisch-Hällisches Landschwein
auf der Slow Food Messe in Stuttgart

Ganz im Zeichen des gemeinsamen Genießens steht auch in diesem Jahr der „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart (9. bis 12. April). Zu den besonderen regionalen Spezialitäten, die auf der Slow Food Messe vertreten sind, zählt das Schwäbisch-Hällische Schwein – Passagier der Arche des Geschmacks der Slow Food Stiftung für Biodiversität und Träger des Gütezeichens g.g.A. (geschützte geografische Angabe) der Europäischen Union.

Es gibt viele gute Gründe, die für die Spezialität aus Hohenlohe sprechen: Das Schwäbisch-Hällische Schwein ist die älteste deutsche Schweinerasse, die, nahezu ausgestorben, von Hohenloher Bauern gerettet wurde. Es hat also eine historisch überlieferte Bedeutung, besitzt identitätsstiftenden Charakter für die Region Hohenlohe und unterstützt deren nachhaltige Entwicklung. Denn die Hohenloher Bauern gehen mit der alten Landrasse ihren eigenen Weg: Die Haltung der Tiere ist artgerecht auf Stroh, wo möglich mit Auslauf, und das Futter frei von gentechnischer Veränderung. Das alles sorgt für Fleisch von einzigartiger Qualität, das bei Feinschmeckern in ganz Deutschland bekannt und beliebt ist.

Besucher, die „Den Geschmack der Region Hohenlohe“ erleben wollen, sind in Halle 7 am Stand 7B62 der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall richtig. Die Hohenloher Erzeuger informieren über ihre Arbeit, ihre bäuerlichen Produkte und ihr Engagement für den ländlichen Raum in der Region. Am Stand wird auch ein neuer Film über die Schwäbisch-Hällischen Eichelmastrschweine gezeigt, die eine besondere Spezialität der Erzeugergemeinschaft sind.

Natürlich kommt auch der Geschmack nicht zu kurz. Serviert wird Krustenbraten mit Kartoffelknödel – selbstverständlich von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. Ganz im Sinne des Slow-Food-Mottos: Essen, was man retten will! Denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt.





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.

Bilder:

http://haellisch.de/images/pressarchive/images/pm_20150330_slowfood.jpg

Foto: Hohenloher Bauer mit Ferkel: Rudolf Bühler, Retter des Schwäbisch-Hällischen Landschweins und Gründer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

FOTO: haellisch.de

30.03.2015

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

www.besh.de

