



Pressemitteilung, 08.10.2015

Hällischer Eichelmastschinken: An der Pfote gereift!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall präsentiert ihre hochwertigen Fleischprodukte und besondere Zuschnitte auf der SÜFFA 2015 in Stuttgart

Hochwertige Fleischprodukte gewinnen immer mehr Freunde. Bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), die rund 400 Fachmetzgereien sowie Feinkostläden und die gehobene Gastronomie in ganz Deutschland beliefert, kommt die anspruchsvolle Klientel voll auf ihre Kosten.

Bekanntestes Erzeugnis der bäuerlichen Gemeinschaft, in der sich rund 1450 Landwirte aus der Region Hohenlohe zusammengeschlossen haben, ist das Schwäbisch-Hällische Landschwein. Die Europäische Union hat Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch mit dem Qualitätssiegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet. Feinschmecker weit über die Grenzen Baden-Württembergs hinaus rühmen die Fleischqualität der „Mohrenköpfe“, wie die Tiere ihrer charakteristischen Zeichnung wegen genannt werden. Spitzenprodukt ist das kräftig marmorierte Fleisch der Schwäbisch-Hällischen Eichelmast Schweine, die von Frühjahr bis Herbst auf den Weiden in Hohenlohe leben. Eine ganz besondere Spezialität ist der luftgetrocknete, zwölf Monate an der Pfote gereifte Eichelmastschinken.

Zucht, Mast, Schlachtung im eigenen Erzeugerschlachthof sowie Vertrieb sind in bäuerlicher Hand. Das schätzen insbesondere die Inhaber gehobener Fachmetzgereien. „Der Anspruch der Kunden an das Fachgeschäft steigt“, weiß Vertriebsleiter Werner Vogelmann: „Die Menschen kaufen bewusster ein.“ Das Motto lautet: weniger, dann aber hochwertiges Fleisch. Mit auf Wunsch gereifter Ware sowie speziell vorbereiteten Zuschnitten und Fleischartikeln unterstützt die BESH ihre Partner-Fachmetzgereien. Auf der Fachmesse Süffa (18. bis 20. Oktober 2015) in Stuttgart werden Werner Vogelmann und sein Team Sondergrillartikel fürs ganze Jahr sowie Sonderzuschnitte wie Tomahawk-Koteletts, St.-Louis-Rib und Secreto vorstellen.





BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Bei speziellen Besuchsprogrammen in Hohenlohe können sich die Inhaber von Fachmetzgereien mit ihren Angestellten vor Ort ein Bild von der Arbeit der Hohenloher Bauern machen. Hochwertiges, speziell auf die anspruchsvolle Kundschaft zugeschnittenes Werbematerial steht für die Beratung zur Verfügung. Neu im Angebot sind spezielle Grillkurse rund um Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. mit dem bekannten Grillmeister Carsten Höppner. Die Fachmetzgereien können diese attraktiven Events für ihre Stammkundschaft buchen.
(3200 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.

Bildunterschriften

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/pm_20151008_emsschinken.jpg

Echt Hällischer Eichelmastrschinken reift zwölf Monate an der Pfote.

Foto: haellisch.de

08.10.2015

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

