



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



PRESSEMITTEILUNG

Vom Land in die Stadt

Gala-Abend der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
mit Fachmetzgern und Gastronomen

Früher sind die Metzger aus Stuttgart nach Hohenlohe gefahren und haben dort ihre Schweine geholt. Das ist Geschichte – bekanntlich dürfen viele heute nicht mehr selbst schlachten. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) aber können die Fachgeschäfte aus der Stadt noch heute „direkt beim Bauern“ beziehen – bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH).

Die Hohenloher hatten Fachmetzger und Gastronomen aus Stuttgart und Umgebung zum Gala-Abend ins Stuttgarter Haus der Wirtschaft geladen. Nach einem Sektempfang mit Hohenloher Holunderzauber im Foyer berichtete BESH-Vorstand und Moderator Rudolf Bühler von der Rettung der alten Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein, das jetzt auch in die Arche des Geschmacks der Slow Food Stiftung für Biodiversität aufgenommen worden ist. Außerdem stellte er die Eckpunkte der regionalen Entwicklung in Hohenlohe vor.

Die Hohenloher Bauern, die sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen haben, züchten und mästen das legendäre Schwäbisch-Hällische Schwein (g.g.A.) und das berühmte boeuf de Hohenlohe wie früher in ihren bäuerlichen Betrieben. Leistungsförderer und gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten. Strenge Richtlinien und ständige Kontrollen garantieren, dass die Verpflichtungen eingehalten werden. Transparenz ist oberstes Gebot.

Die Erzeugergemeinschaft beliefert Metzgereien und Feinkosthändler in ganz Deutschland – schlachtfrisch und „direkt vom Bauern“, betonte Bühler. Eindringlich appellierte der BESH-Vorstand an die Metzger und Gastronomen: „Es ist wichtig, dass Sie Ihren Kunden vermitteln können, was für ein Fleisch sie bei Ihnen bekommen und welche Art der Lebensmittelproduktion sie damit fördern.“ Die Botschaft kam an: Mit kräftigem Applaus quittierten die rund 130 Gäste, darunter Ulrich Klostermann, Geschäftsführer des Landesinnungsverbands der Fleischer dieses Statement.





BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Natürlich kam an dem Abend auch der Genuss nicht zu kurz. Der ehemalige Sternekoch Lothar Eiermann (Schlosshotel Friedrichsruhe) hat das Hohenloher Menü rund um die Produkte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft komponiert: Als Vorspeise servierten die Servicekräfte Carpaccio vom Boeuf de Hohenlohe mit Urwaldpfeffer und Bio-Käse aus Geifertshofen, als Zwischengang Siedfleisch vom Boeuf de Hohenlohe mit Meerrettich, Preiselbeeren und Bouillongemüse. Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein bildete die Hauptspeise: Filet mit Hällischem Landschinken ummantelt, dazu Spargelgemüse und Spätzle.

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. (3000 Zeichen)

Bilder:

Bilder zum Download auf www.haellisch.de

FOTOS: haellisch.de

Bildunterschriften:

Foto 1: Rudolf Bühler, Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, begrüßt die Gäste im Haus der Wirtschaft in Stuttgart.

Foto 2: Ein Gala-Abend im Zeichen des Schwäbisch-Hällischen Landschweins.

Foto 3: 130 Metzger und Gastronomen sind der Einladung zum Gala-Abend gefolgt.

Foto 4: Die Gäste genießen das Menü mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe).

Foto 5: Lothar Eiermann, ehemaliger Sternekoch (mit Mikrofon), zeichnet für die Zusammenstellung des Menüs verantwortlich.





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

28.05.2014

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

