



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

PRESSEMITTEILUNG

## Direkt vom Bauern: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Ende der 1980er Jahre galten die legendären Schwäbisch-Hällischen Schweine als ausgestorben. Der Zeitgeist hatte den gesunden, kräftigen Tieren den Garaus gemacht. Mageres Fleisch galt als gesund und lag im Trend. Doch die Hohenloher Bauern wollten nicht einsehen, dass ihre traditionsreiche Rasse so einfach verschwinden sollte.

In Jahren ehrenamtlicher Arbeit zur Sammlung der Restbestände, der Wiedereinführung eines Herdbuchs und der planmäßigen Zucht sowie der Gründung der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein e. V. gelang es ihnen, dem Niedergang der traditionsreichen Rasse Einhalt zu gebieten. 1988 erfolgte die Gründung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, um die Existenz der Rasse durch die Vermarktung des hochwertigen Fleisches sicherzustellen.

Dank traditioneller Haltung, Fütterung und Schlachtung in der Region Hohenlohe, dem traditionellen Erzeugungsgebiet, wurde Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch 1998 von der Europäischen Union geadelt – als geschützte geographische Angabe (g. g. A.). Die Regionalvermarktung und das Schwäbisch Hällische Qualitätsschweinefleischprogramm gelten national und international als beispielhafte Modelle und werden über die internationale Zusammenarbeit in anderen Ländern adaptiert. Auch im Rahmen der Expo 2000 wurde die „Revitalisierung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins“ als Modellprojekt gewürdigt und in einem eigenen Pavillon präsentiert.

Die alte Rasse, artgerechte Tierhaltung, Futter aus der Region, tierschutzgerechte Schlachtung, eigene Verarbeitung und Vertrieb: Das alles spricht für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Denn Fleisch direkt vom Bauern können Verbraucher vertrauen. Das schmeckt. Ob als saftiger Krustenbraten oder als mürbes Kotelett: Das leicht marmorierte Fleisch der Schwäbisch-Hällischen Schweine hat einen unvergleichlichen Geschmack, den Feinschmecker in ganz Deutschland schätzen.

Seite 1 von 2



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



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

Verbraucher, die sich für Fleisch der Schwäbisch-Hällischen Schweine entscheiden, tun ganz nebenbei auch etwas für ihre Gesundheit. Und sie leisten einen Beitrag zum Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft sowie zur Bewahrung regionaler Tradition. Nachhaltigkeit im besten Sinne. Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie uns. Hohenlohe ist eine Reise wert – und schließlich wollen wir doch alle wissen, woher unsere täglichen Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden. (2500 Zeichen)

11.04.2013

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](mailto:christoph.zimmer@besh.de)

[www.haellisch.de](http://www.haellisch.de)  
[www.facebook.com/haellisch](https://www.facebook.com/haellisch)  
[www.twitter.com/haellisch](https://www.twitter.com/haellisch)

Seite 2 von 2



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