



PRESSEMITTEILUNG

Vom Land in die Stadt

Mit rund 170 Gästen hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft (BESH) in Berlin ihre Informationskampagne „Den Geschmack Hohenlohes erleben: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.“ mit einem Gala-Abend eröffnet.

Vom Land in die (Haupt-)Stadt: Den stilvollen Rahmen der Veranstaltung bildete die Vertretung des Landes Baden-Württemberg am Tiergarten. Die Grüne Woche in Berlin, erinnerte sich BESH-Vorstand Rudolf Bühler, sei im Jahr 1984 die erste Plattform gewesen, auf der die Erzeugergemeinschaft das Schwäbisch-Hällische Landschwein einer breiten Öffentlichkeit vorstellen konnte. Die Wiedergeburt der praktisch ausgestorbenen alten Landrasse sei „ein kleines Märchen“. Bühler unterstrich die Bedeutung der Partnerschaft zwischen Bauern und dem Metzgerhandwerk – auch in Berlin. „Wer bei unseren Partnern kauft, kauft direkt beim Bauern“, sagte er.

Professor Dr. Dr.hc. Hartmut Vogtmann, Präsident des Deutschen Naturschutzringes, würdigte in seinem Grußwort den Bauernstand. Er stellte fest: „Wir stehen an einem Wendepunkt, an dem es ein Weiter-so nicht geben kann.“ Die Verbraucher müssten aufbegehren gegen Agrarfabriken, welche die ländliche Kultur zerstörten, sagte der Experte unter Beifall des Publikums. „Wir brauchen ganz neue Allianzen für den Wandel in der Gesellschaft“, sagte er. Naturschutz, Bauern und Verbraucher müssten zusammenstehen.

Rudolf Bühler stellte den Gästen – Vertreter des Metzgerhandwerks, der Gastronomie, von Feinkostgeschäften sowie Endverbraucher – die Eckpunkte der regionalen Entwicklung in Hohenlohe vor. Er betonte, welche Rolle das Verhalten der Verbraucher spiele: „Essen ist zu einer politischen Handlung geworden. Mit dem, was Sie essen, unterstützen Sie eine bestimmte Art der Erzeugung – Food-Industrie oder nachhaltige bäuerliche Landwirtschaft.“





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Für das Schwäbisch-Hällische Landschwein heißt das: keine Wachstumsförderer, keine Medikamente, artgerechte Haltung, Gentec-freies Futter, kurze Transportwege zur eigenen Schlachtung, die von neutralen Stellen kontrolliert wird. Diese Richtlinien hat die Europäische Union unter besonderen Schutz gestellt: Das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch trägt das Siegel g.g.A. – „geschützte geografische Angabe“.

Diese besondere Spezialität aus Hohenlohe wird nun Verbrauchern und der Fachwelt mit einer auf drei Jahre angelegten Informationskampagne bekannt gemacht werden. Erzeugung, Tradition und Verbraucheraufklärung stehen bei mehr als 300 Aktionen wie Gala-Abenden und Kochfestivals im Mittelpunkt. Die von der EU (50 Prozent) sowie vom Land Baden-Württemberg (22 Prozent) und Bayern (3 Prozent) geförderte Initiative hat ein Volumen von drei Millionen Euro, ein Viertel der Summe steuert die BESH bei. Mit ihrer überzeugenden Konzeption hat sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft als Träger der g.g.A.-Schutzbezeichnung europaweit gegen viele Bewerber durchgesetzt.

Natürlich kamen die Berliner Gäste auch in den Genuss der Hohenloher Spezialitäten. In ländlicher Tracht boten Servicekräfte der Wolpertshausener Mohrenköpfe-Gastronomie zur Vorspeise Coppa vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Spargelsuppe mit Streifen von Echt Hällischem Schinken an. Auch der von Mohrenköpfe-Koch Felix Wundt kreierte Hauptgang – mit Farce gefülltes Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, natürlich mit Spätzle – fand den Beifall der Feinschmecker. Sopranistin Irina Sivic, von Victor Portnjev am Flügel begleitet, unterhielt die Gäste stilvoll mit alten Hohenloher Volksliedern. (3400 Zeichen)

26.04.2013

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

www.haellisch.de

www.facebook.com/haellisch

www.twitter.com/haellisch

Seite 2 von 2



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