



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

PRESSEMITTEILUNG 19.09.2018

HAND IN HAND: BAUERN UND METZGER

Neu im Sortiment: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall präsentiert auf der SÜFFA 2018 in Stuttgart hochwertige Salami- und Schinkenspezialitäten

Die Partnerschaft von Bauern und Metzgern hat Tradition. An diese knüpft die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall an. „Direkt vom Bauern“ ist ihr Markenzeichen: Zucht, Mast sowie Schlachtung und Verarbeitung im eigenen Erzeugerschlachthof sind in bäuerlicher Hand. Die starke Gemeinschaft aus Hohenlohe, zu der sich rund 1450 Landwirte zusammengeschlossen haben, beliefert ohne Zwischenhandel rund 400 Fachmetzgereien sowie Feinkostläden und die gehobene Gastronomie in ganz Deutschland.

Das unter Feinschmeckern bekannteste Erzeugnis aus Hohenlohe ist das Schwäbisch-Hällische Landschwein, die älteste deutsche Schweinerasse. Die Europäische Union hat die alte Landrasse mit dem Qualitätssiegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet. Das stellt sicher, dass nur Schweine aus der Region Hohenlohe unter dem Siegel vermarktet werden dürfen. Die strengen Erzeugerrichtlinien legen fest, welche Anforderungen an Rasse, Herkunft, Qualität und Fütterung gestellt werden. Jeder Mitgliedsbetrieb sowie Schlachtung und Verarbeitung werden regelmäßig auch durch neutrale Stellen kontrolliert.

Spitzenprodukt ist das kräftig marmorierte Fleisch der Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschweine, die von Frühjahr bis Herbst auf den Weiden in Hohenlohe leben. Zusammen mit Fleisch vom Weiderind Bœuf de Hohenlohe und Hohenloher Lamm bietet die BESH ihren Kunden ausgezeichnete Erzeugnisse aus garantiert regionaler Herkunft. Das schätzen insbesondere die Inhaber gehobener Metzgereien. „Der Anspruch der Kunden an das Fachgeschäft steigt“, weiß Vertriebsleiter Werner Vogelmann. Auf der Fachmesse Süffa (20. bis 22. Oktober 2018) werden Vogelmann und sein Team zudem die neuen Hällischen Produkte aus der BESH-Schinkenmanufaktur Frankenheim vorstellen.

Die Salami- und Rohschinkenspezialitäten aus Hohenlohe reifen im bekanntesten Unesco-Biosphärenreservat Deutschlands – der Rhön. Das „Land der offenen Fernen“, wie die Kulturlandschaft Rhön bezeichnet wird, garantiert auf rund 800 Metern Höhe über NN reinstes Naturklima mit hervorragender Luftqualität. In handwerklicher Tradition werden die Schinken in der BESH-Schinkenmanufaktur Frankenheim zuvor mit eigenen Naturgewürzen eingerieben und über heimischem Buchenholz geräuchert. Auch die ökologischen Gewürzmischungen werden auf der Süffa vorgestellt.

Bei speziellen Besuchsprogrammen können sich die Inhaber von Fachmetzgereien mit ihren Angestellten vor Ort ein Bild von der Arbeit der Hohenloher Bauern machen. Oder sie laden selbst ihre Kunden nach Hohenlohe ein, damit diese einen Einblick ins bäuerliche Arbeiten bekommen. Hochwertiges, speziell auf die anspruchsvolle Kundschaft zugeschnittenes Informationsmaterial steht zudem für die Beratung in der Fachmetzgerei zur Verfügung.

Sie finden uns auf der SÜFFA 2018 in Stuttgart in Halle 7, Stand 7C51



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

ZUR INFORMATION

Die Informationskampagne „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. direkt vom Bauern – EU-garantierter Genuss“ wird von der Europäischen Union gefördert. Der Inhalt dieser Pressemitteilung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

18.09.2018

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Rudolf Bühler

Telefon 07904 / 97 97-0

info@haellisch.eu

www.haellisch.eu

www.facebook.com/haellisch

LOGOS DER KAMPAGNE

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/08/SH_mit_ggA_Siegel.png

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/08/Geschuetzte_geografische_Angabe.png

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/08/enjoy-signature_en.png

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/08/Kampagne_finanziert.png

INFO:

Hintergründe rund ums Schwäbisch-Hällischen Landschwein gibt es unter www.haellisch.eu



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union

