Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

PRESSEMITTEILUNG

SCHAU-ZERLEGEN MIT SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEM QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH G.G.A.

Hohenloher Metzgermeister demonstrieren auf dem Festival „Stadt Land Food“ in Berlin Handwerkskunst und informieren über nachhaltige Erzeugung

„Gutes Essen für alle“ lautete das Motto bei „Stadt Land Food 2018“, dem großen Festival für gutes Essen und gute Landwirtschaft in Berlin. Zum dritten Mal nach 2014 und 2016 hat sich rund um die Markthalle Neun in Kreuzberg eine neue Generation von Lebensmittelenthusiasten getroffen. Ihr Ziel: Den Menschen aus der Stadt wieder den Bezug zu den Erzeugern auf dem Land zu vermitteln. So informierten die Hohenloher Bauern, was gute Landwirtschaft und gutes Handwerk ausmacht.

In der Wurstwerkstatt des Festivals demonstrierte Uwe Scholl, Metzgermeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, mit seinen Kollegen beim Schau-Zerlegen von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe) in der gläsernen Werkstatt ehrliche Handwerkskunst. Über Kopfhörer verfolgten die Zuschauer draußen das Geschehen in dem aus Hygienegründen verschlossenen Zelt.

„1,6 Prozent eines Schweins ist Filet“, Metzgermeister Christoph Grabowski hielt demonstrativ das kleine Stück in die Höhe, „im Supermarkt habe ich das Gefühl, das Schwein besteht nur aus Filet.“ Es gelte, das ganze Tier in Wert zu setzen – aus ethischen, wirtschaftlichen und nicht zuletzt aus kulinarischen Gründen. Denn aus vielen Teilstücken lassen sich wunderbare Gerichte zaubern. Ohren und Schwänzchen, Kachelfleisch und Secreto, Brustspitze und Schwarte: Den wenigsten Zuschauern waren die Teilstücke bekannt, die die Experten vor aller Augen aus der Schweinehälfte schnitten.

Die Metzgermeister sparten nicht mit Tipps für die Zubereitung. Das Fleisch der alten Landrasse – Deutschlands älteste Schweinerasse – ist aufgrund der Genetik, der artgerechten Haltung und guten Fütterung fein marmoriert und trocken, lässt in der Pfanne also kein Wasser. „Das ist kein Schweinebraten mit Schwindsucht“, mit diesem Satz hatte Metzgermeister Heiko Brath die Lacher auf seiner Seite: „Bei diesem Fleisch müsst ihr nach dem Anbraten für die Soße Wasser zugeben.“

Wie aber können Verbraucher das ausgezeichnete Fleisch im Handel erkennen? Das blau-gelbe EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ garantiert die regionale Herkunft und nachhaltige Erzeugung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch, das direkt von den Hohenloher Bauern stammt. Und das schmeckt. Nach dem Zerlegen verarbeiteten die Metzgermeister gekonnt gemeinsam die weniger edlen Teilstücke zu Bratwürsten. Die Kostproben gab’s gleich nebenan frisch vom Grill zu verkosten – heiß, würzig und köstlich. So sieht gutes Essen aus, und so schmeckt‘s.
(2500 Zeichen) BESH.

BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

BILDMATERIAL

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/10/2018_10_07_StadLandFood_1.jpg
Schau-Zerlegung durch die Metzgermeister in der gläsernen Wurstwerkstatt auf dem Festival „Stadt Land Food“ in Berlin.
https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/10/2018_10_07_StadLandFood_2.jpg
Interessiert verfolgen die Zuschauer vor der gläsernen Wurstwerkstatt die Zerlegung eines Schwäbisch-Hällischen Schweins.
https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/10/2018_10_07_StadLandFood_3.jpg
Die Metzgermeister verwursten Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe).
https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/10/2018_10_07_StadLandFood_4.jpg
Bratwürste aus Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/10/2018_10_07_StadLandFood_5.jpg
Frisch vom Grill: Bratwurst aus Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
Fotos: BESH

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.

07.10.2018
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an
Rudolf Bühler
Telefon 07904 / 97970
sekretariat@besh.de
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

Der Inhalt dieses Briefbogen 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.

BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union