



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

IN BERLIN GEHT'S UM DIE WURST BEIM BIO-EMPFANG ZUR GRÜNEN WOCHEN WURSTEN PROMINENTE MIT SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEM QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH G.G.A.

Zum Auftakt ging's um die Wurst: Die Hällische Wurstwerkstatt hat beim Bio-Empfang zur Internationalen Grünen Woche in Berlin Station gemacht. Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) – Spitzenverband deutscher Erzeuger, Verarbeiter und Händler von Bio-Lebensmitteln – lädt alljährlich Persönlichkeiten aus Politik, Verbänden, Ministerien, Behörden, Wirtschaft sowie Wissenschaftler und Medienvertreter aus dem In- und Ausland zum Genuss und Austausch ein.

Im Mittelpunkt des Buffets standen in diesem Jahr Spezialitäten vom EU-geschützten Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) aus Bio-Haltung. Das Motto lautete „Vom Rüssel bis zum Schwänzle“, und so kosteten die Gäste nach anfänglichem Zögern frittierte Schweineohren und Pralinen vom Hällischen Schweineschwanz sowie weitere Spezialitäten aus der Hällischen Grillakademie wie Hohenloher Bauernbratwurst.

Freilich nicht irgendeine Bratwurst: Neben dem Hausherrn Felix Prinz zu Löwenstein, BÖLW-Vorsitzender, ließen sich Prominente von Harro Bollinger in die Kunst des Wurstens einweisen. Die perfekte Fleischmischung aus mager und fett der alten Landrasse hatte der BESH-Metzgermeister bereits vorbereitet. Claudia Dalbert, grüne Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft und Energie Sachsen-Anhalt, krepelte kurz entschlossen die Ärmel hoch und legte mit dem Würzen los: „Pfeffer, Salz, Chili, Ingwer, Muskat und Estragon – aber von allem nur ein bisschen.“ Unter Beifall füllte sie anschließend das Brät in die Schafsaitlinge und drehte die Wurstschlange ab. „Tolle Idee“, befanden auch Jan Plagge, IFOAM-EU-Präsident und Präsident von Bioland, Barbara Otte-Kinast, niedersächsische Landwirtschaftsministerin (CDU) und Harald Ebner, grüner Bundestagsabgeordneter aus Hohenlohe, und wursteten tüchtig mit.

Bestes Bio-Fleisch aus guter Tierhaltung und feine Naturgewürze, mehr braucht's einfach nicht für eine tolle Hohenloher Bauernbratwurst. (2000 Zeichen) BESH

NACHTRAG 22.01.2019

Aufmerksamen Besuchern der Grünen Woche und Gästen des Bio-Empfangs am Freitagabend ist aufgefallen, dass die zur Versinnbildlichung des Mottos „Vom Rüssel bis zum Schwänzle“ gewählte, nicht zum Verzehr geeignete Dekoration des Grillstands wohl kein „bio“ sein kann, weil die Schweineschwänzle eingekürzt waren. Hierfür entschuldigt sich die BESH ausdrücklich und versichert, dass im nächsten Jahr auch die Dekoration rein aus Bioprodukten gestaltet wird.

Selbstverständlich waren alle Lebensmittel bio-zertifiziert – sowohl von Erzeugerseite, als auch im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall sowie eigens am Veranstaltungsort nochmals umfangreich durch akkreditierte Bio-Kontrollstellen in der Erzeugerkette.





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

BILDMATERIAL

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/01/2019_01_18_Wurst_drehen_in_der_Haellischen_Wurstwerkstatt.jpg

Wurst drehen in der Hällischen Wurstwerkstatt beim BÖLW-Empfang.

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/01/2019_01_18_Frisch_vom_Grill_Hohenloher_Bratwurst.jpg

Frisch vom Grill: Hohenloher Bratwurst aus Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. aus Bio-Haltung.

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/01/2019_01_18_In_der_Haellischen_Wurstwerkstatt_Claudia_Dalbert.jpg

In der Hällischen Wurstwerkstatt mit Metzgermeister Harro Bollinger: Claudia Dalbert, grüne Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft und Energie Sachsen-Anhalt.

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/01/2019_01_18_In_der_Haellischen_Wurstwerkstatt_Harald_Ebner.jpg

In der Hällischen Wurstwerkstatt mit Metzgermeister Harro Bollinger: Harald Ebner, grüner Bundestagsabgeordneter aus Hohenlohe.

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/01/2019_01_18_In_der_Haellischen_Wurstwerkstatt_Felix_Prinz_zu_Loewenstein.jpg

In der Hällischen Wurstwerkstatt mit Metzgermeister Harro Bollinger: Felix Prinz zu Löwenstein, BÖLW-Vorsitzender.

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/01/2019_01_18_In_der_Haellischen_Wurstwerkstatt_Barbara_Otte-Kinast.jpg

In der Hällischen Wurstwerkstatt mit Metzgermeister Harro Bollinger: Barbara Otte-Kinast, niedersächsische Landwirtschaftsministerin (CDU).

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/01/2019_01_18_In_der_Haellischen_Wurstwerkstatt_Jan_Plagge.jpg

In der Hällischen Wurstwerkstatt mit Metzgermeister Harro Bollinger: Jan Plagge, IFOAM-EU-Präsident und Präsident von Bioland.

18.01.2019

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



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.

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

