

PRESSEMITTEILUNG 13.4.2017



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

# HOHENLOHES BEKANNTESTE SPEZIALITÄT SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH G.G.A. PRÄSENTIERT SICH IN HALLE 9 AUF DER SLOW FOOD MESSE IN STUTTGART

Von 20. bis 23. April steht Stuttgart ganz im Zeichen des guten Geschmacks. Die Slow Food Messe präsentiert vier Tage lang den kulinarischen Reichtum der Regionen. Die bekannteste Spezialität der Region Hohenlohe ist das Schwäbisch-Hällische Landschwein, das als Arche-Passagier der Slow Food Stiftung für Biodiversität ausgezeichnet ist.

Von A wie die Albinse über S wie Schwäbisch-Hällisches Schwein bis W wie Weideochse vom Limpurger Rind: 61 deutsche Passagiere sitzen, um im Bild zu bleiben, derzeit in der Arche des Geschmacks; weltweit sind es rund 4100 Passagiere. Seit 1996 schützt die Slow Food Stiftung für Biodiversität mit ihrem internationalen Projekt regionale bedeutende Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden.

Zum kulinarischen Erbe der Region Hohenlohe zählt das Schwäbisch-Hällische Schwein. Anfang der 1980er Jahre galt die traditionsreiche Rasse als ausgestorben. Hohenloher Bauern rund um den Bio-Landwirt Rudolf Bühler aus Wolpertshausen ist es zu verdanken, dass erstmals eine verloren geglaubte Landrasse wiederbelebt werden konnte. Heute sind die schwarz-weißen Schweine als kulinarische Botschafter Hohenlohes weit über die Grenzen hinaus bekannt.

Produkte mit Herkunft und Heimat werden bereits seit 1992 von der Europäischen Union mit Herkunftszeichen geschützt. Zu den 77 Spezialitäten in Deutschland, die das blau-gelbe Siegel „geschützte geografische Angabe“ tragen dürfen, gehört Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch. Der EU-Herkunftsschutz sichert die Existenz der Hohenloher Landwirte, die das traditionelle Produkt pflegen, indem er ihre Erzeugnisse vor Nachahmung und Missbrauch schützt. Das Siegel steigert überdies den Erfolg der heimischen Spezialität bei den Verbrauchern - getreu dem Motto der Slow Food Stiftung für Biodiversität: „Essen, was man retten will!“

Besucher der Slow Food Messe, die mit den Hohenloher Bauern ins Gespräch kommen und ihre Spezialitäten probieren möchten, findet die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in Stuttgart in Halle 9, Stand B70.

13.04 2017  
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall  
V. i. S. d. P.: tak

## BEI RÜCKFRAGEN WENDEN SIE SICH AN

Rudolf Bühler  
Telefon 07904 / 97970  
sekretariat@besh.de



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/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/Geschuetzte_geografische_Angabe.png)

[https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/08/enjoy-signature\\_en.png](https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/08/enjoy-signature_en.png)

[https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2018/08/Kampagne\\_finanziert.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](http://www.haellisch.eu)



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert  
mit Fördermitteln  
der Europäischen Union

