Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

PRESSEMITTEILUNG 13.10.2019

„GROSSER PATRON DER HOHENLOHER ESSKULTUR“

LOTHAR EIERMANN BEIM KULINARISCHEN ERNTEDANK DER BÄUERLICHEN ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL MIT DEM HAUPT-AGRARKULTURPREIS 2019 AUSGEZEICHNET

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A., Boeuf de Hohenlohe, Reh aus Hohenloher Wäldern, Heumilchkäse von glücklichen Weidekühen und vieles mehr: Die Zahl ausgezeichneter Hohenloher Spezialitäten ist groß. Mit ihnen hat Maximilian Korschinsky, kulinarischer Botschafter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Mitglied des Slow Food Köche-Netzwerks Chef Alliance, das Menü der Region zum „Kulinarischen Erntedank“ komponiert, das am Samstagabend rund 400 Gäste im herbstlich geschmückten Historischen Zeughaus von Schwäbisch Hall genossen.

„In den letzten 30 Jahren sind wir nun vom Rand der Geschehnisse mitten in der Gesellschaft angekommen“, stellte Rudolf Bühler, Vorstand der „ältesten Regionalinitiative Deutschlands“, in seiner Begrüßung zufrieden fest: „Die Zuwendung zu Regionalität und Heimat ist eine notwendige und folgerichtige Gegenbewegung zur Globalisierung.“ Qualitätsbewusste Verbraucher, die bewusst wertige Lebensmittel einkaufen, trügen zur Zukunft der bäuerlichen Familienbetriebe bei und damit zum Erhalt der Umwelt, der Kulturlandschaft und der natürlichen Lebensgrundlagen.

Das zwölfköpfige Team der Mohrenköpfle-Gastronomie und der Weckelweiler Gemeinschaftswerkstätten verwöhnte die Gäste zum Auftakt mit Hausgemachten Teigtäschle mit Demeter-Kürbis und roter Bete, Geifertshofener Heumilchkäse und Bauernschinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Im Anschluss servierten die Servicekräfte Ochsenschwanzsuppe vom Boeuf de Hohenlohe mit dreierlei Einlage sowie Rehrücken mit Pistazienpesto, Rahmkohlrabi und Steinpilzknödel. Den Hauptgang bildete ein Zweierlei vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein – Filet und Bäckle – mit Petersilienwurzel und bunten Karotten; zum süßen Schluss gab es ein Dessert von der Hohenloher Zwetschge mit hausgemachtem Bio-Eis aus Heumilich. Zwischen den Gängen unterhielt die Sopranistin Irina Sivac, begleitet von Victor Portnoy am Flügel, mit Hohenloher Volksliedern.

Ein Höhepunkt des Abends war die Verleihung der Agrarkulturpreise 2019 in Höhe von insgesamt 6000 Euro. Den Hauptpreis verlieh Rudolf Bühler dem „großen Patron der Hohenloher Esskultur“ Lothar Eiermann, der als erster und einziger Nicht-Franzose den Titel „Grand Chef auf Lebenszeit“ der französischen Vereinigung Relais & Chateaux trägt. „Sein Wirken hat die Küche unserer Region geprägt und weit darüber hinaus“, sagte Bühler in seiner Laudatio auf den 74-Jährigen, der 35 Jahre lang im Schlosshotel Friedrichsruhe auf Sterneniveau gekocht hat. Eiermanns besonderer Verdienst sei, die Landesprodukte wie das Schwäbisch-Hällische Landschwein auf die Karte und damit in Wert gesetzt zu haben. „Der Respekt gegenüber dem Tier und der gesamten Natur prägte stets sein Handeln“, sagte Bühler über den Ausnahmekoch. „Diese Auszeichnung bedeutet mir sehr viel“, bekannte der Geehrte sichtlich gerührt. Er habe in seiner Jugend viel auf Bauernhöfen geholfen und empfinde tiefe „Ehrfurcht vor der Arbeit der Bauern“.

Drei mit jeweils 1000 Euro dotierte Agrarkulturpreise wurden im Anschluss verliehen. Die Sozialtherapeutischen Gemeinschaften Weckelweiler wurden als „Leuchtturm für soziales Engagement

auf dem Lande“ in der Kategorie Ökologie ausgezeichnet. In der Kategorie Biodiversität erhielt der Jungbauer und Hofnachfolger auf dem BESH-Mitgliedsbetrieb in Untereppach bei Neuenstein, Michael Strecker, den Preis. In der Kategorie Kultur und Soziales wurde die 1946 in dem Hohenloher Weiler Spielbach geborene Bäuerin Luise Wirsching ausgezeichnet. „Eine bäuerliche Kulturträgerin im besten Sinne“, lobte Rudolf Bühler in der Laudatio die Seniorin, die als Expertin im Schneiden von Obstbäumen im ganzen Land bekannt ist. Diese bedankte sich kurzerhand an der „Zuchorchel“ (Hohenlohisch für Ziehharmonika) für die Ehrung mit dem traditionellen Hohenloher Volkslied „Im schönsten Wiesengrunde“ – und die Gäste schunkelten vergnügt mit. (4000 Zeichen) BESH

BILDMATERIAL

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/10/2019_10_13_Kochfestival_Foto_1.jpg
Rudolf Bühler zeichnet den Sternekoch Lothar Eiermann mit dem Hauptpreis der Agrarkulturpreise 2019 aus.

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/10/2019_10_13_Kochfestival_Foto_2.jpg
Blick ins herbstlich geschmückte Historische Zeughaus Schwäbisch Hall.

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/10/2019_10_13_Kochfestival_Foto_3.jpg
Höchste Konzentration beim zwölfköpfigen Team in der Küche im Neubausaal in Schwäbisch Hall.

https://haellisch.eu/wp-content/uploads/2019/10/2019_10_13_Kochfestival_Foto_4.jpg
Kulinarische Extraklasse: Der Hauptgang mit Zweierlei vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein.

13.10.2019
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
V. i. S. d. P.: tak

BEI RÜCKFRAGEN WENDEN SIE SICH AN

Rudolf Bühler
Telefon 07904 / 97970
sekretariat@besh.de

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

Der Inhalt dieses Briefbogens 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.