

Donnerstag 08.03.

Exkursionen zu den Projekten der Hohenloher Bauern

Exkursion 1

Landwirtschaftlicher Betrieb mit Schwäbisch Hällischen Schweinen und Wurstmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbich Hall w.V. (BESH)

Betriebsrundgang mit Besichtigung Schwäbisch Hällischer Schweine auf dem Betrieb Memmler und Führung in der Wurstmanufaktur - Prozesse der Verarbeitung und Vermarktung von Schwäbisch Hällischem Qualitätsfleisch g.g.A.

Familie Memmler hält im Landkreis Schwäbisch Hall Mastschweine auf Stroh. Es handelt sich um ganz besondere Schweine - Schweine der Rasse Schwäbisch-Hällisch. Diese Rasse wurde von Rudolf Bühler, Gründer der BESH, vor dem Aussterben gerettet. Die Schweine von Klaus Memmler weiden von Frühjahr bis Herbst auf einer Schweineweide. Damit die Schweine den ganzen Sommer über Eicheln zum Fressen bekommen, ruft die BESH alljährlich im Herbst zur Eichelsammelaktion auf. Die Weideschweine werden von der BESH als Eichelmastschweine vermarktet. Die ausgiebige Bewegung und der hohe intramuskuläre Fettanteil machen das Fleisch besonders zart und schmackhaft.

Mit der neuesten Technik wird das Fleisch in der erzeugereigenen Wurstmanufaktur weiterverarbeitet. Hier wird „Echt-Hällische“ Wurst produziert. Mindestens 80 verschiedene Rezepte für Wurst- und Schinkensorten werden von der BESH hergestellt und vermarktet.

Exkursion 2

Landwirtschaftlicher Betrieb mit Schwäbisch Hällischen Schweinen und Erzeugerschlachthof der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbich Hall w.V. (BESH)

Betriebsrundgang mit Besichtigung Schwäbisch Hällischer Schweine auf dem Betrieb Memmler und Führung im Erzeugerschlachthof - Prozesse der Schlachtung und Zerlegung des Schwäbisch Hällischen Schweins.

Familie Memmler hält im Landkreis Schwäbisch Hall Mastschweine auf Stroh. Es handelt sich um ganz besondere Schweine - Schweine der Rasse Schwäbisch-Hällisch. Diese Rasse wurde von Rudolf Bühler, Gründer der BESH, vor dem Aussterben gerettet. Die Schweine von Klaus Memmler weiden von Frühjahr bis Herbst auf einer Schweineweide. Damit die Schweine den ganzen Sommer über Eicheln zum Fressen bekommen, ruft die BESH alljährlich im Herbst zur Eichelsammelaktion auf. Die Weideschweine werden von der BESH als Eichelmastschweine vermarktet. Die ausgiebige Bewegung und der hohe intramuskuläre Fettanteil machen das Fleisch besonders zart und schmackhaft.

Im eigenen Erzeugerschlachthof werden die Tiere von Mitgliedern der BESH geschlachtet. Die Mitglieder der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bringen ihre schlachtreifen Tiere zum Erzeugerschlachthof. Die Anfahrt ist aus Tierschutzgründen möglichst kurz. Die Tiere werden tierschutzgerecht geschlachtet und direkt an die angeschlossenen Vertragsmetzgereien geliefert oder zu Echt Hällischer Wurst verarbeitet.

Exkursion 3

ECOLAND Herbs & Spices, Ökologische Gewürze - Gewürzmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbich Hall w.V.

Führung in der Gewürzmanufaktur, Vorstellung der ECOLAND-Gewürzprojekte

In vier völlig unterschiedlichen Klimazonen der Welt wurden lokale Erzeugergruppen gegründet, die exklusiv für die Ecoland Herbs & Spices GmbH die jeweils heimischen Gewürze in der bestmöglichen Qualität ökologisch anbauen. Es handelt sich ausschließlich um bäuerliche Familienbetriebe und Kleinbauernkooperativen, die in weitgehend unberührten Regionen, fernab der großen Industriezentren, Kräuter und Gewürze nach alten traditionellen Methoden anbauen und aufbereiten

Exkursion 4

Dorfkäserei Geifertshofen, Bio-Heumilch-Käse aus Hohenlohe

Vorstellung der Philosophie der Dorfkäserei, der handwerklichen Käse-Herstellung aus Bio-Heumilch, der regionalen Wertschöpfung und der Vermarktung

Die Gemeinschaft aus Heumilch-Bauern der Region Hohenlohe trägt zum zum Erhalt ehrlicher bäuerlicher Landwirtschaft und den traditionellen, werteerhaltenden Milchhandwerk bei.

Im Sommer weiden die Heumilchkühe saftiges Gras und frische Kräuter auf den grünen Wiesen der Region, im Winter bekommen sie würziges, sonnengetrocknetes Heu.

Das Reinheitsgebot und die traditionelle handwerkliche Herstellung verleihen dem Käse der Dorfkäserei Geifertshofen seinen unnachahmlichen Geschmack. Die Käse reifen ausschließlich mit Naturrinde, was Ihnen das unverwechselbare Aroma und charakteristische Aussehen gibt.

Exkursion 5

Langenburger Schafskäserei

Betriebsrundgang mit Besichtigung der Milchschafe. Käseherstellung aus demeter-Schafsmilch mit eigener Vermarktung.

Der Familienbetrieb Fischer hält Ostfriesische Milchschafe in der Region Hohenlohe. Wenn die Schafe nicht gerade auf der Weide grasen, verbringen sie ihre Zeit in einem ganz besonderen Stall. Momentan herrscht im Schafstall Hochbetrieb. Die Mutterschafe lammen zeitgleich zu Beginn des Jahres - und gerade ist Lammzeit. Nach einer Betriebsführung gibt es eine Käseprobe, bei der die Schafskäseprodukte aus eigener Herstellung verkostet werden können.

Exkursion 6

Landwirtschaftliche Familienberatung des Evangelischen Bauernwerks Württemberg e.V., Hohebuch

Informationen rund um die Landwirtschaftliche Familienberatung auf einem Milchviehbetrieb.

Stallrundgang mit anschließender Gesprächsrunde

Die Kirche unterstützt Bauernfamilien beratend bei Hofübergabe, Ehe- und Generationenkonflikten sowie finanziellen Problemen.

Der Betriebsleiter ist in der Familienberatung, die Betriebsleiterin war im Betriebshilfsdienst tätig.

Nach der Besichtigung des Milchviehbetriebes werden sie über ihr Engagement Hintergründe und Arbeitsweisen der Familienberatung berichten. Die Idee dieses Beratungsmodelles haben wir von Bauernorganisationen in den USA kennengelernt. Mittlerweile ist es in Teilen Europas sowie in ganz Deutschland verbreitet.