

Seit 20 Jahren Partner des Fleischerhandwerks

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall setzt auf Natürlichkeit des Lebensmittels Fleisch

Schwäbisch Hall (me) – Als die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Jahr 1988 von sieben Bauern gegründet wurde, betrat sie absolutes Neuland:

fen. Heute sind Antibiotika im Futter verboten. Aber auch heute gilt es wachsam zu sein in punkto Natürlichkeit und Reinheit des wertvollen Le-



Artgerechte Haltung ohne medikamentöse Behandlung war von Anfang an die Maxime der BESH. Fotos (4): BESH

Denn sie hatte den Anspruch, Qualitätsfleisch zu erzeugen ohne Antibiotika, in artgerechter Tierhaltung, frei von medikamentöser Behandlung und damit auch frei von Rückständen aller Art. Damals hatte die industrielle Tier- und Fleischproduktion längst Fuß gefasst, und die ganze Gattung Schweinefleisch war dadurch in Verruf geraten. Ärzte warnten gar vor dem Verzehr von Schweinefleisch, wenn ein Patient mit Hautallergien in die Praxis kam.

bensmittels Fleisch. So setzen die Haller Erzeuger erneut Maßstäbe für die gesamte Branche: Ihr Qualitätsfleisch ist nicht nur artgerecht und rückstandsfrei erzeugt, sondern auch komplett frei von Gentechnik. Dies ist die aktuelle Herausforderung, denn laut Forsa-Umfrage lehnen 82 Prozent der Verbraucherschaft Gentechnik in Lebensmitteln ab. „Wir Bauern sind die natürlichen Partner der Metzger und sitzen im gleichen Boot“, so der Gründer und Vorsitzende der



Der Fuhrpark liefert wunschgemäß zu jeder Tages- und Nachtzeit.

Heute, 20 Jahre nach Gründung, zählt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall 980 Mitgliedsbetriebe aus der Region Hohenlohe, wo sie beheimatet ist. Und die Standards, die sie damals gesetzt hat, wurden später auch vom Gesetzgeber aufgegrif-

Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, **Rudolf Bühler**. „Nur wenn wir uns gemeinsam mit den bestmöglich und handwerklich einwandfrei erzeugten Lebensmitteln von den Supermärkten abheben, haben wir eine Zukunft am Markt!“

Aus diesem Grund haben sich die Hällischen Bauern auch ganz konsequent auf die Belieferung von Fachmetzgereien ausgerichtet. Mit vorbildlicher Tierhaltung und eigenem Schlachthof, eigenen Kühlfahrzeugen und einem auf die Fachmetzgereien abgestimmten Angebot von Schweinehälften und Rindervierteln, Teilstücken und standardisiertem Wurstfleisch bis hin zu Geschlingen und frisch gefasstem Blut in Zehn-Liter-Containern haben sie ein Vollsortiment für die handwerkliche Fleischerei aufgebaut. Und dies durchaus zu einem sehr wettbewerbsfähigen Preis-/Leistungsverhältnis, weil eben kein Dritter dazwischen steht. Dazu kommt ein ausgefeilter Lieferservice, der mit eigenen Kühlfahrzeugen rund um die Uhr die Anforderungen des Fleischerhandwerks erfüllen kann einschließlich der Auslieferung schlachtwarmer



Die Erzeugergemeinschaft unterhält einen eigenen Schlachthof.

Schweine im Radius von zwei Fahrtstunden. Wie früher die direkte Verbindung von bäuerlicher Hand und handwerklicher Metzgerei zu leben und dem Kunden zu vermitteln, bringt heute und noch mehr in Zukunft den entscheidenden Wettbewerbsvorteil. Um dies



Frei von Gentechnik sind die Produkte der Erzeugergemeinschaft.

auch den Endkunden transparent zu machen, unterhält die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft auch ein eigenes Medien-Center, in dem individuelle Werbelinien und Kommunikationsmittel entwickelt und an die Wünsche der partnerschaftlich verbundenen Fachmetzgereien angepasst werden können. Denn „Tue Gutes und rede darüber“ gilt der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall als Maxime und Weg zum nach-

haltigen Erfolg. Und zur besonderen Kundenbindung können die Inhaber der Fleischer-Fachgeschäfte dann auch mit ihren Stammkunden direkt zu den Bauern hinfahren, die gerne ihre Stalltüren öffnen und die saftigen Hohenloher Weiden mit ihrem prächtigen Vieh vorführen. ●

IM BRENNPUNKT