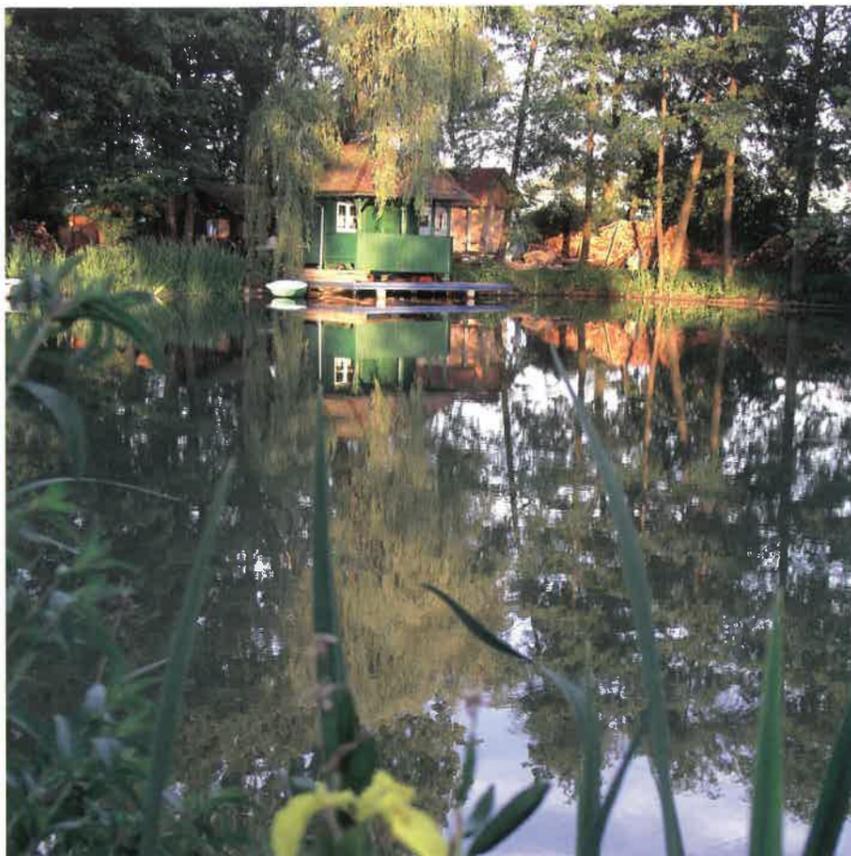


och alleine die Rasse machte noch kein  
sonderes Produkt aus. So wurden mit Grün-  
g der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft  
h erstmals Kriterien für ein Qualitäts-  
schprogramm entwickelt mit artgerechter  
haltung, gesundem Futter ohne Antibio-  
t, ohne Medikamente und Wachstumsför-  
er. Das Hotel Hohenlohe in Schwäbisch  
l und Feinkost Böhm in Stuttgart waren  
ersten Kunden für das wiederbelebte  
wäbisch-Hällische Landschwein, was uns  
ern natürlich mächtig Mut machte.

on Anfang an war die Bäuerliche Erzeu-  
gemeinschaft Schwäbisch Hall als wirk-  
e bäuerliche Selbsthilfeorganisation auf  
darisches Wirtschaften angelegt: gleiche  
hte und gleiche Pflichten für alle Mitglie-  
. Neben der Funktion als gemeinsame  
tschaftliche Plattform wurde bereits in der  
indungssatzung die Förderung bäuerlicher  
tur, Bewahrung der Schöpfung und sozi-  
; Engagement festgeschrieben. Aus acht  
indungsmitgliedern wurden bis heute  
50 Bauernhöfe aus der Region Hohenlohe,  
sich der Bäuerlichen Erzeugergemein-  
aft angeschlossen haben. Solidarisches  
tschaften bedeutet für uns, dass wir die  
vinne ausschütten über garantierte Erzeu-  
preise, die gut 25 Prozent über dem markt-  
ichen Niveau liegen und den beteiligten  
ernhöfen eine gute Zukunft bieten. Die  
ernsöhne und Töchter sind so motiviert,  
en Hof zukunftsfähig und in bester Tradi-  
t fortzuführen.

äuerliche Selbsthilfe hat insoweit Kon-  
ktur: solidarisches Wirtschaften statt in-  
idueller Gewinnmaximierung als gesell-  
aftliches Modell. Und die Bäuerliche Er-  
ergemeinschaft Schwäbisch Hall wurde  
ritt für Schritt zum Träger ländlicher Re-  
alentwicklung in Hohenlohe und weithin  
r die Grenzen hinaus für ihr Projekt be-  
nt. Regionalität ist heute Megatrend ge-  
den. Wir haben diese Bewegung wesent-  
mit angeschoben.

001 haben wir den Haller Schlachthof vor  
Schließung bewahrt und in den letzten 14  
eren gut 8 Mio Euro investiert, um ihn wie-



See des Jugendtreffs in Wolpertshausen

## Regionalität ist heute Megatrend geworden. Wir haben diese Bewegung *wesentlich* *mit angeschoben.*

der zukunftsfähig aufzustellen. Heute gilt er  
als einer der modernsten Europas mit ange-  
schlossener Wurstmanufaktur, um die  
Schlachttiere vollständig verwerten zu kö-  
nnen. Die Erzeugnisse aus Schwäbisch Hall  
und Hohenlohe, neben dem Schwäbisch-Häl-  
lischen Qualitätsschweinefleisch das Boeuf de  
Hohenlohe, das Hohenloher Lamm und die  
Echt Hällischen Würstwaren, gelten weit  
über die Landesgrenzen hinaus als Delikates-  
sen aus nachhaltiger und ökologischer Land-  
wirtschaft.

Neu hinzugekommen ist der Geifertshofener  
Heumilchkäse. Bei diesem wunderbaren Er-  
zeugnis aus bester ökologischer Hohenloher  
Landwirtschaft schmeckt man noch die Blüten  
und Kräuter der heimischen Weiden und Blu-  
menwiesen. All diese Schätze unserer Heimat  
bekommt man im Regionalmarkt Hohenlohe,  
dem kulinarischen Tor zur Region. Dieser ist  
das Schaufenster aller heimischen Erzeugnisse.  
Viele Busse und Wochenendbesucher kommen  
Woche für Woche, um hier die Kulturland-  
schaft Hohenlohe und ihre Erzeugnisse zu ent-

decken und gleich vor Ort in der Mohrenköpf-  
le Gastronomie zu genießen. Kulinarischer  
Höhepunkt der Region ist das Regionale  
Kochfestival im historischen Zeughaus von  
Schwäbisch Hall, wo im Rahmen einer kuli-  
narischen Gala das „Menue der Region“ von  
den Chefs Lothar Eiermann und Ernst Kunz  
gekocht wird und die Erzeugergemeinschaft  
ihren alljährlichen Agrarkulturpreis verleiht.

Die gemeinnützige Stiftung „Haus der Bau-  
ern“ ist seit 2014 die sozialpolitische Stiftung

der bäuerlichen Erzeuger mit kostenfreier  
Rechtsberatung für die Mitglieder und einem  
vielfältigen Fortbildungsprogramm für Leader-  
ship und soziale Kompetenz unserer Bauern.

Heute sind wir in der komfortablen Situa-  
tion, dass Reisemagazine wie GEO, Merian  
und andere oder Feinschmecker Magazine wie  
ESSEN & TRINKEN, Der Feinschmecker,  
Marmite aus der Schweiz und andere in die  
Region Hohenlohe kommen, um über unsere  
wunderschöne Kulturlandschaft und die be-

rühmten Landesprodukte zu berichten. Große  
Sorge bereitet mir der zunehmende Ausver-  
kauf unserer Heimat mit industriellen Wind-  
rotoren, die über 200 m in den Hohenloher  
Himmel ragen und zerstören, was in den letz-  
ten 30 Jahren erarbeitet wurde. Denn die  
Wende zu nachhaltigen Energieträgern schaf-  
fen wir in Hohenlohe bestens mit kultur- und  
landschaftsverträglichen Energiequellen wie  
Wasserkraft, Biogas aus Reststoffen, Photo-  
voltaik, Erdwärme und nachhaltiger Forst-  
wirtschaft. Glück auf, geliebtes Hohenlohe.

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein

