

Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, mit einem Schwäbisch-Hällischen Ferkel.



Rettung der alten Landrasse

Anfang der 1980er Jahre galten die Mohrenköpfler, wie die Schwäbisch-Hällischen ihrer charakteristischen Färbung wegen liebevoll genannt werden, als ausgestorben. Hohenloher Bauern wie Rudolf Bühler ist es zu verdanken, dass erstmals eine verloren geglaubte, traditionsreiche Landrasse wieder belebt werden konnte – ein auch international viel beachtetes Projekt.

Rund 1500 Landwirte haben sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen. Sie züchten und mästen reinrassige Schwäbisch-Hällische Landschweine und veredelte Kreuzungen. Das Herdbuch der alten Landrasse ist auf heute 350 Zuchtsauen angewachsen, 3500 Muttersauen werfen jährlich 70 000 Ferkel. Zucht, Mast, Schlachtung und Verarbeitung im eigenen Schlachthof sowie Vertrieb erfolgen durch die Erzeugergemeinschaft.

Sie wollen mehr wissen?

Informationen unter www.haellisch.eu.

Oder besuchen Sie uns - schließlich wollen wir doch alle wissen, woher unsere Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt wurden: **(07904) 97 97-0**.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
info@haellisch.eu · www.haellisch.eu

Der Inhalt dieses Flyers 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.

2076-2019/01



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Direkt vom Bauern



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Leben auf Stroh: Schwäbisch-Hällische Schweine.

Artgerechte Haltung

Schwäbisch-Hällische Landschweine leben artgerecht in hellen, luftigen Ställen. Wo möglich, haben die Tiere Auslauf ins Freie. Die Schweine werden in großen Boxen in Gruppen gehalten. Stroheinstreu kommt dem natürlichen Erkundungs- trieb sowie dem Wohlbefinden der Tiere zugute. Die robuste Rasse ist auch für die Freilandhaltung geeignet. Die Weideschweine leben von Frühjahr bis Herbst auf großen Flächen im Hohenloher Land und werden mit Eicheln gemästet.



Hohenlohe ist Bauernland geliebt

Regionales Futter

Schwäbisch-Hällische Landschweine bekommen während der Mast Getreide wie Weizen, Gerste, Triticale vom eigenen Hof oder von anderen regionalen Betrieben. Ein beigemischter Futterkalk stellt die Versorgung mit Mineralstoffen und Spurenelementen sicher, der Eiweißergänzung dienen Erbsen- oder Bohnenschrot. Gentechnik, Wachstumsförderer und Antibiotika sind verboten. Bei Erkrankungen werden bevorzugt Naturheilverfahren eingesetzt.



Geschützte Qualität

Schwäbisch-Hällische sind eine besondere Spezialität aus Hohenlohe. Die Europäische Union hat dies anerkannt und der alten Landrasse das Qualitätszeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) verliehen. Das stellt sicher, dass nur Schweine aus der Region Hohenlohe unter dem Siegel vermarktet werden dürfen.



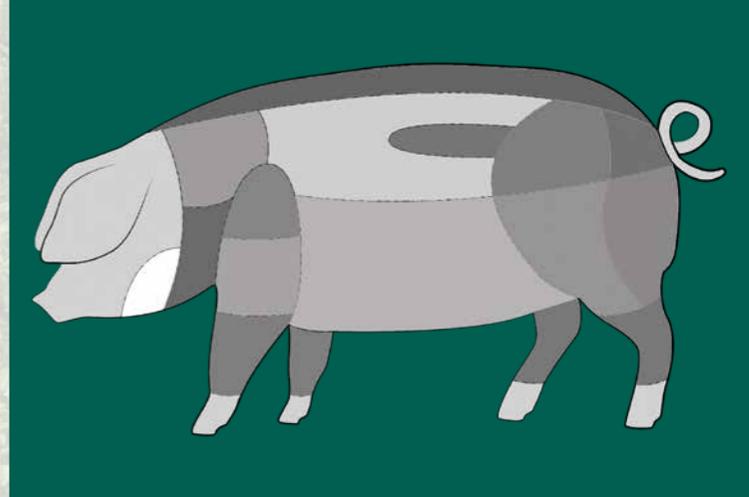
Die strengen Erzeugerrichtlinien legen fest, welche Anforderungen an Rasse, Herkunft, Qualität und Fütterung gestellt werden. Jeder Mitgliedsbetrieb sowie Schlachtung und Verarbeitung werden regelmäßig kontrolliert – auch durch neutrale Stellen. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. stammt direkt von Hohenloher Bauern, ohne Zwischenhandel.

Mehr Informationen:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/>

Ausgezeichneter Geschmack

Das Fleisch der Schwäbisch-Hällischen ist von besonderer Qualität und hat einen nussigen Geschmack. Die feine Marmorierung macht Kotelett, Schnitzel und Co. saftig und zart. Dank der festen Speckauflage eignet sich das Fleisch hervorragend für Braten.



Vom Rüssel bis zum Schwänzle

Das ganze Tier verwerten - das gebietet der Respekt vor dem Lebewesen. Alle Schweine, deren Fleisch als Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. in den Handel kommt, werden im Erzeugerschlachthof der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall tierschutzgerecht geschlachtet.

Nach den Kontrollen beginnt die Grob- und Feinerlegung. Neben den klassischen Teilstücken wie Filet, Schnitzel und Kotelett wird hier auch Wert gelegt auf besondere Zuschnitte sogenannter unedler Teile. Die Zerleger im Erzeugerschlachthof besitzen das Knowhow für diese nun wieder in Mode kommenden Schnitte. Denn Echt Hällisches Kronfleisch, Kachelfleisch oder Secreto spielen im gehobenen Metzgerhandwerk eine immer größere Rolle. In der nahe gelegenen Wurstmanufaktur werden schlachtwarmes Schweinefleisch, Fettbacke und Maske, Herz und Nieren verwurstet - wie es früher beim Haus- schlachten der Hohenloher Hausmetzger gang und gäbe war. Verfeinert mit ökologischen Naturgewürzen aus Part- nerschaftsprojekten mit Kleinbauern in Indien und Afrika.