

Wir leben Nachhaltigkeit...

Der Begriff Nachhaltigkeit kommt aus der Land- und Forstwirtschaft: die Bäume welche wir heute pflanzen kommen erst unseren nachfolgenden Generationen zum Ertrag. Und wir leben heute von und mit den Bäumen welche unsere Vorfahren gepflanzt haben. Vorsorge und behutsamer Umgang mit unseren natürlichen Lebensgrundlagen sind die Maxime unseres Handelns: „Ehrfurcht vor dem Leben“ wie es uns Albert Schweizer gelehrt hat. Wir übernehmen Verantwortung für unsere Schöpfung um diese für unsere Nachkommen zu erhalten.

Wir beschützen unsere Tiere...

und gehen sorgsam mit ihnen um damit sie ein würdiges und tiergerechtes Leben haben und nicht leiden müssen. Mit Auslauf ins Freie und gesundem Futter welches frei von Gentechnik und sonstigen unerwünschten Stoffen ist. Und wir tragen Sorge dafür, dass unsere Tiere von den Metzgern tierschutzgerecht geschlachtet werden für ein hochwertiges Hohenloher Qualitätsfleisch.

Wir leben Regionalität...

weil wir unsere Heimat, unseren Lebensraum, unsere Kultur und Werte bewahren und schützen wollen. Ländliche Regionalentwicklung ist unser selbst gestellter Auftrag damit sich unser Land, unsere Werte und Kultur positiv weiterentwickeln und unsere Zukunft lebenswert bleibt. Durch regionale Kreisläufe ist wieder persönlicher Kontakt mit den Erzeugern möglich und damit Vertrauen in den sorgsamen Umgang mit der Natur und Kreatur.

Ein Besuch bei den Hohenlohern Bauern

Das landwirtschaftlich geprägte Hohenlohe ist bekannt für seine Spezialitäten. Bei uns haben Sie die Möglichkeit, die Tiere, die Erzeugerbetriebe und die Spezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall näher kennen zu lernen. Wir bieten Ihnen verschiedene Halb- und Ganztagesprogramme rund um die BESH, das Schwäbisch-Hällische Landschwein und das Weiderind boeuf de Hohenlohe an.

- a) Geführte Halbtagestour, 4 h, Preis auf Anfrage
- b) Geführte Tagestour, 6-8 h, Preis auf Anfrage

Besuch im Regionalmarkt Hohenlohe mit Mohrenköpfe-Gastronomie

- a) Geführter Rundgang, 2 h, kostenfrei
- b) Geführter Rundgang mit Präsentation der BESH-Projekte 3-4 h, Preis auf Anfrage



REGIONALMARKT
HOHENLOHE
Birkichstraße 10
74549 Wolpertshausen
Tel. (07904) 9 43 80 - 80
Fax (07904) 9 43 80 - 59
info@rmhohenlohe.de
www.rmhohenlohe.de

Der regionale Kreislauf



Was unseren Erzeugnissen die Qualität gibt...



HOHENLOHER QUALITÄTSFLEISCH

Heu-Rind



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Gute Produkte schaffen Vertrauen

Die Bauern aus der Region Hohenlohe haben sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen und erzeugen Qualitätsfleisch auf Grundlage verbindlicher Erzeugerrichtlinien.

Jeder Landwirt bringt seine Tiere selbst zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall, der im Besitz der Bauern selbst ist. Dort werden die Tiere nach höchsten Standards (IFS) geschlachtet und durchlaufen strengste Rückstandsuntersuchungen. Anschließend werden sie mit eigenen Kühlfahrzeugen der Erzeugergemeinschaft direkt an die Fachmetzgereien angeliefert. So gibt es keinen Zwischenhandel und Sie wissen genau wo Ihr Fleisch herkommt und wie es erzeugt wurde. Sie können sicher sein, mit dem Verzehr dieser hochwertigen Lebensmittel etwas Gutes für Ihre Gesundheit sowie für die Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen getan zu haben. Denn Natur- und Tierschutz geht auch durch den Magen!



Gerne laden wir Sie zu einer Rundfahrt zu den Bauernhöfen der Region ein. Informationen und Anmeldungen hierzu erhalten Sie unter Telefon 07904/9797-0 oder per E-Mail an: info@besh.de
Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.besh.de



Die Zucht: nur die Besten

Sorgsame Auslese der gesündesten und fruchtbarsten Tiere bildet die Grundlage. Pflege und Zuwendung der ganzen Familie sorgen für das Wohlbefinden der Kälber. Es werden nur heimische und robuste Rassen eingesetzt. Nur bestes Futter und ständige Überwachung des Bestands durch die Landwirte selbst garantieren dem Endverbraucher Qualität in höchstem Maße.

Die Erzeugerrichtlinien:

- Herkunft ausschließlich aus der Region
- Von den Bauern direkt zum Fleischerfachgeschäft ohne Zwischenhandel
- Verbot von Wachstumsförderern, Medikamenten und Antibiotika
- Ausschließlich regionales, pflanzliches Futter aus eigener Erzeugung
- Verbot von gentechnisch veränderte Futtermitteln: ohne Gentechnik
- Laufende Rückstandsuntersuchungen und Qualitätsprüfungen in allen Stufen
- Jährliche neutrale Kontrollen aller Erzeugerbetriebe durch ein akkreditiertes Lebensmittelinstitut (Lacon/Offenburg)

Die Haltung:

Während der Aufzucht- und Mastphase leben unsere Kälber und Heu-Rinder in großzügigen Ställen.

Hohenloher Heu-Rind

Gönnen Sie sich ein gutes Stück Lebenskraft. Durch ein gesundes und kalorienbewusstes Stück Natur vom Fleisch unserer Hohenloher Heubullen, das durch seine Jugend und Zartheit, sein feines und mildes Aroma und der kurzen Garzeit, noch immer viele Feinschmecker zu überzeugen weiß.



Qualität durch artgerechte Haltung.

- Großzügiges Platzangebot für jedes Tier
- Laufställe mit Stroheinstreu
- Erzeugung und Vermarktung in der Region
- Nur ausgesuchte Kälber, die die besten Erbanlagen haben, werden für die Mast vorgesehen
- Das Schlachalter eines Hohenloher Heu-Rind beträgt zwischen 11 - 13 Monate

Qualität durch spezielle Fütterung.

- Durch die spezielle Fütterung und Haltung der Tiere, gewinnt das Rindfleisch die positiven Eigenschaften des Kalbfleisches, wie Zartheit, Feinfaserigkeit, Aroma und Geschmack.
- Die Tiere werden ausschließlich mit einer hofeigenen Getreidemischung, Heu und Stroh gefüttert.
- Unser Futter enthält Mais- und Weizenflocken, Getreideprodukte, Mineralstoffe und viele Vitamine.
- Verbot von Antibiotika, kein Tiermehl, keine Wachstumsförderer, Gentechnikfrei.
- Das Futter wird gezielt und bedarfsgerecht dem Alter und der Entwicklung der Tiere angepasst.

Haben Sie Fragen zu unserem Hohenloher Qualitätsfleisch? Kontaktieren oder besuchen Sie uns!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | Haller Straße 20 | 74549 Wolpertshausen | Tel.: (07904) 97 97-0 | Fax: (07904) 97 97-29 | info@besh.de | www.besh.de