

Gute Produkte schaffen Vertrauen

Bauern aus der Region Hohenlohe-Franken haben sich 1988 zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen und erzeugen seither Qualitätsfleisch auf der Grundlage ihrer verbindlichen Erzeugerrichtlinien. Die Rettung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins durch weitsichtige Hohenloher Bauern und dessen Wiederbelebung in den letzten zwei Jahrzehnten waren hierzu eine wichtige Grundlage.

Schlachtung und Verarbeitung im eigenen Erzeugerschlachthof tragen dazu bei, dass jedes Stück Fleisch und Speck in handwerklicher Tradition unserer Hohenloher Haus Metzger sorgfältigst verarbeitet wird. Kommen Sie und besuchen Sie uns in der Gourmetregion Hohenlohe!

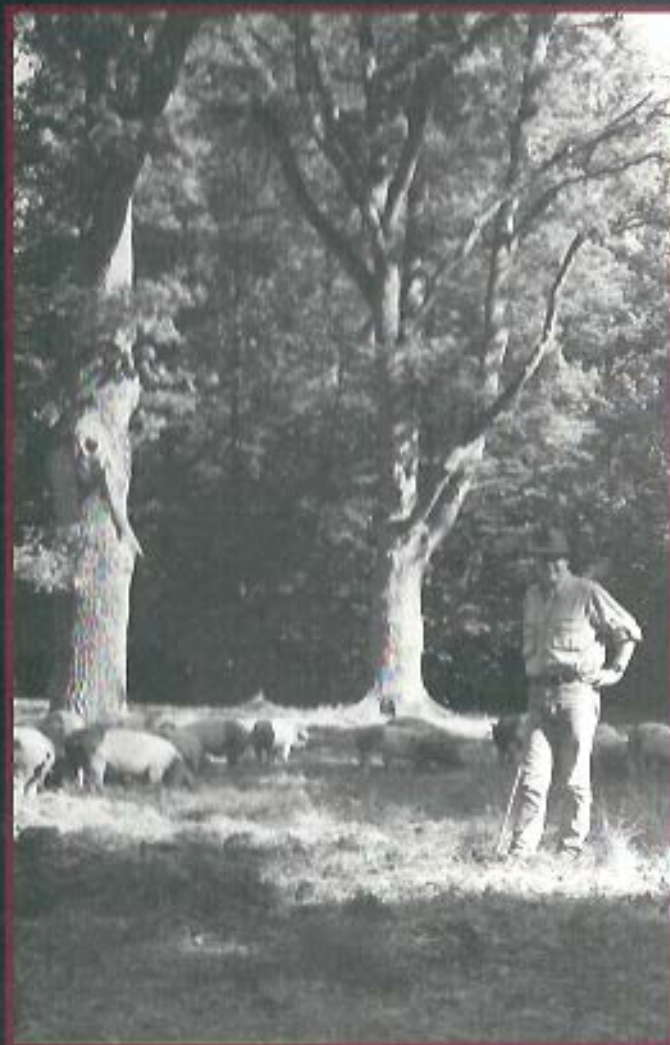


Regionalmarkt Hohenlohe
Birkichstraße 10 | 74549 Wolpertshausen
Tel.: (07904) 9 43 80-10
www.regionalmarkt-hohenlohe.de
direkt an der A 6, Ausfahrt (44)



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

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



*Schwäbisch-Hällisches
Landschwein
von der Eichelmastrweide*



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

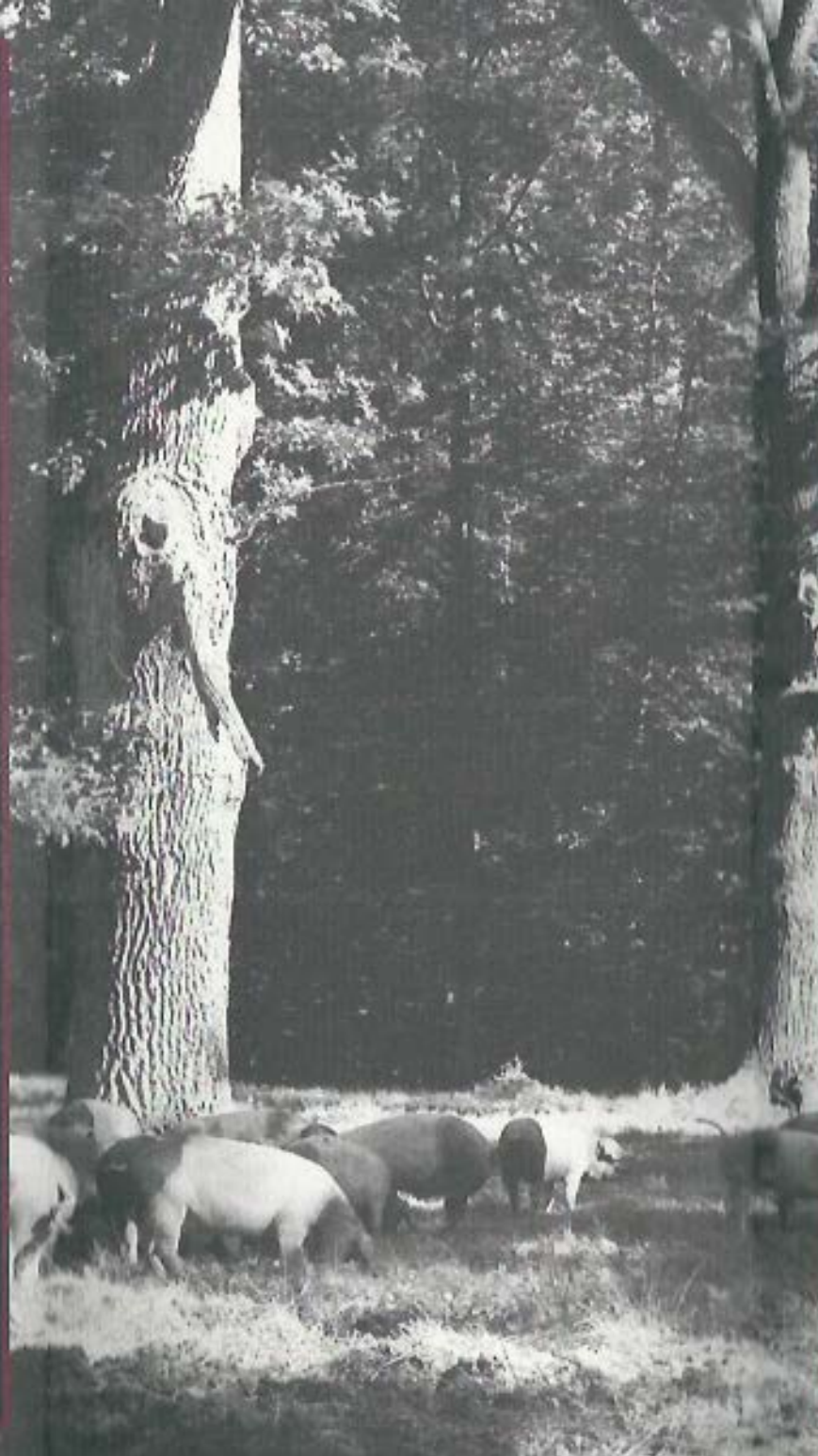
Die Eichelmastweiden in Hohenlohe

Hohenlohe-Franken ist altes Bauernland und hat sich seine Anmut bis in die heutige Zeit bewahrt. Stolze Bauern bewirtschaften dieses Land im Einklang mit der Natur und pflegen die Ebene wie die Flusstäler von Bühler, Kocher und Jagst mit Hingabe und Respekt vor der Schöpfung.

Die Eichelmast war hier seit Jahrhunderten die traditionelle Form der Schweinemast. Der Schweinehirte trieb die domestizierten Wildschweine des ganzen Dorfs als Herde durch die Eichenwälder wo sie sich an den fetten und aromatischen Eicheln laben konnten und dabei auch so manch andere Sämlinge und Getier auffraßen. So entstanden auch die „Hutewälder“, die sich bis heute durch Eichen mit mächtigen Baumkronen auszeichnen.



Im Hohenloher Land gedeihen auf den Muschelkalkböden die Eichen und Buchen besonders prächtig und prägen die Wälder in den Flusstälern als auch auf der Ebene. Und die Hohenloher Bauern haben sich wieder auf diese uralte Form der Eichelmast besonnen und legen wieder Weiden an, auf denen die altherwürdige Landrasse des Schwäbisch-



Hällischen Schweins mit saftigem Grün und fetten Eicheln und kernigem Getreideschrot gemästet werden. Wenn die Hällischen Landschweine dann ein Gewicht von gut 3 Zentnern erreicht haben, sind sie reif zum Schlachten und werden von den Bauern in den Erzeugerschlachthof nach Schwäbisch Hall gebracht, wo sie mit handwerklicher Kunst zu frischem Fleisch und wohlschmeckenden Würsten verarbeitet werden.



Das Fleisch dieser Eichelmastschweine zeichnet sich besonders durch seinen kernig-nussigen Geschmack aus und erhält nach einigen Tagen der Reifung den besonderen Gout, den Gourmets besonders zu schätzen wissen. Die Würste werden nach alter handwerklicher Kunst und Tradition unter Verwendung von echten Naturgewürzen hergestellt. Die Edelsalami und Schinken von den Weidemastschweinen reifen dann noch gut 6-12 Monate, bevor sie in den Märkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sowie in guten Fachgeschäften und Gourmetrestaurants der geschätzten Kundschaft zum edlen Genuss angeboten werden.

