

Für GAUMEN und AUGEN



FOTO: TG Hohenlohe

Bœuf de Hohenlohe oder Schwäbisch Hällisches Schwein stehen für überdurchschnittliche Qualität. Gleiches gilt für Gemüse, Obst und Wein aus der Region Heilbronn-Franken.

Rund 57 Prozent der Gesamtfläche der Region werden landwirtschaftlich genutzt. Die Landwirtschaft ist es auch, die das Bild unserer Landschaft bestimmt, gerade die topografisch schwierig zu bewirtschaftenden Flächen sind auf die bäuerliche „Pflege“ angewie-

sen. Die Hänge offen und die Steinriegel frei zu halten, sind arbeitsintensive Aufgaben, die aus Kostengründen von der Landwirtschaft ohne finanzielle Unterstützung nicht zu leisten sind. So entstanden die Vermarktungskonzepte für Streuobst „Grünspecht“, der „Hohenloher Apfelsaft“ oder der „Bio-Apfel“. Der im Kreis Schwäbisch Hall und Ansbach agierende Förderkreis regionaler Streuobstbau Hohenlohe-Franken e.V. (FÖS) in Kirchberg garantiert den Mitgliedern über den Streuobstpflgebeitrag einen höheren Mostäpfelkaufpreis (23 000 Liter im Jahr 2002). Im Hohenlohekreis ist die Fördergemeinschaft für Hohenloher Streuobstbäume e.V. in Tiefensall Träger des Projektes. Im Unterland existiert seit 1996 als GbR die Fördergemeinschaft Unterländer Streuobstwiesen in Heilbronn (FUS). Gekeltert und vermarktet werden die Früchte von regionalen Fruchtsaftherstellern wie den Firmen

Ernst Kumpf, Markgröningen, der Hohenloher Fruchtsäfte Carl Schließmann in Schwäbisch Hall und Josef Beil in Neckarsulm. Natürlich spielen zentrale Absatzmöglichkeiten eine große Rolle. Der „Bio-Apfel“ läuft über Getränkeabholmärkte und Raiffeisen-Partner von Kumpf, beim „Grünspecht“ ist es gelungen, Ketten wie Kaufland und Handels-hof für das Produkt zu gewinnen. Die Erzeugergemeinschaft für umweltschonend erzeugte sowie kontrollierte Nahrungsmittel (Eukon) in Mainhardt zahlt ihren Mitgliedern den doppelten Annahmepreis. 100 000 Liter ihres naturtrüben Apfelsaftes werden im Jahr überwiegend im Heilbronner Raum verkauft.

Die Garantie, dass das Obst unter strengen ökologischen Richtlinien produziert wird, ist auch den Saffherstellern einen Aufpreis wert, bei steigender Nachfrage.

Eine Spezialität ist der „Houhelouher Mouscht“. Einst hatte jeder Bauer ein oder zwei Fässer Most im Keller. Es war das Vesper- und Abendgetränk schlechthin. Auch heute gibt es noch Freunde dieses etwas herben Genusses. Wie gut er schmeckt – und wie gefährlich er dann

ist, wenn er noch „räß“ ist, das wissen die Eingeweihten. Mittlerweile gehört beispielsweise eine Mostprämierung auch zum Frühjahrspferdemarkt in Dörzbach.

Von Trollinger bis Tauberschwarz

Der Wein ist eine anerkannte Spezialität der Region. Trotz der strengeren Prüfungsrichtlinien bei der Bundesweinpriämierung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) im März dieses Jahres – die Zahl der Goldmedaillen wurde halbiert – schnitt die Region gut ab. Erfolgreichste Rebsorten sind der Lemberger und der Trollinger-Lemberger. Die Weinkellerei Hohenlohe in Bretzfeld-Adolzfurt erhielt nicht nur einen Ehrenpreis des Verbraucherministeriums, sondern auch zehn Gold-, acht Silber- und zwei Bronzemedailles. An die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg gingen sieben goldene, elf silberne und drei bronzene Auszeichnungen. 37 Goldene DLG-Extra-Preise wurden vergeben, darunter an die WG Brackenheim für eine 1999er Lemberger Auslese, an die Heuchelberg-Kellerei eG, Schwaigern, für einen 2001er Lemberger und an das Weingut Wachtstetter aus Pfaffenhofen für einen 2001er Samtrot.

Wer sich ins Kochertal aufmacht, findet bei Michael und Ilona Keck in Niedernhall einen anregenden Schwarzriesling-Rosé und Kecks Ursprungswein, einen kraftvollen, blumenreichen Riesling.

Eine Besonderheit bietet die Weingärtner-Genossenschaftskellerei Markels-



FOTOS: TG Neckar-Hohenlohe-Schwäbischer Wald

Fröhlicher Nachwuchs bei den Schwäbisch Hällischen Schweinen ist immer gern gesehen.

heim im Tauber- und Vorbachtal. „Wir haben überwiegend Weißwein, darunter dominiert die alte fränkische Sorte Sylvaner“, berichtet Geschäftsführer Bernhard Haag. „Nur 43 Prozent unserer Rebsorten sind Rotweine.“ Gerettet wurde hier die alte Rebsorte Tauberschwarz, die fast ausgestorben war. Inzwischen wird die unter dem Grafen Wolfgang von Hohenlohe-Weikersheim um 1560 angepflanzte Rebe wieder auf vier Hektar kultiviert und als trocken oder halbtrocken angebaut. Es ist ein leichter Rotwein, vergleichbar mit dem Trollinger. Die Rebe erhielt ihren Namen 1726 von Graf Carl-Ludwig von Hohenlohe zu Weikersheim, einem großen Förderer des Weinbaus im Taubertal. Seit über zehn Jahren wird in Markelsheim die neue Rebsorte Zweigelt

gepflegt. „Das ist quasi unser Lemberger. Er ist kräftig, sehr süffig, samtig und gehaltvoll. Seit 1964 haben wir als Hauptrotweinsorte aber den Schwarzriesling“, sagt Haag.

Das Privatgeschäft läuft, wie beim Weingut Keck, sehr gut. 20 Prozent gehen von Markelsheim an die Gastronomie. „Bei uns wirkt sich auch der Tourismus aus“, so Haag. Er hat sich mit kostenlosen Kellerführungen von Mai bis Oktober, jeweils freitags um 15 Uhr darauf eingestellt.

Glückliche Kühe und Schweine

Der Verein Hohenloher Weiderind hat sich der Mutterkuhhaltung und Weidewirtschaft verschrieben. Angus- und ▽



Das Angebot an Spezialitäten aus heimischem Anbau ist groß in der Region.



FOTOS: BilderBox

Qualitativ hochwertiges Rindfleisch setzt artgerechte Haltung voraus und hat seinen Preis.



Der Hohenlohekreis ist das Zentrum der Geflügelhaltung in der Region.

Limousinrind aus Mutterkuhhaltung bieten Höfe in der Region als Direktvermarkter an. Die Mutterkuhweidehaltung, bei der die Milch allein dem Kalb zur Verfügung steht, dürfte sicher die artgerechteste Haltung sein. Auch beim Limpurger Rind achtet die Erzeugergemeinschaft Boeuf de Hohenlohe auf artgerechte Haltung.

Zwar hat sich nach Mitteilung der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) in Bonn der Rindfleischkonsum nach der BSE-Krise wieder stabilisiert – 12,7 Kilogramm verzehrte 2002 jeder Deutsche. Das Land liegt damit aber deutlich unter dem EU-Durchschnitt

(19,6 kg). Die deutschen Verbraucher seien noch immer auf „Billig-Konsum“ fixiert und legten zu wenig Kriterien bei der Herkunft und Qualität des Fleisches an, bemängelt Wolfgang Reimer, Leiter der Abteilung für Agrarstrukturpolitik im Bundesministerium für Verbraucherschutz. Aber die Region ist nicht von ungefähr als „innovativ“ bekannt.

Zum gesicherten Absatz der hohen Ferkelproduktion in der Region trägt der 2002 erweiterte Spanferkel-Spezialitätenbetrieb Beck in Neu-Kupfer (Hohenlohekreis) bei: Bis zu 300 000 Ferkel können dort im Jahr geschlachtet und verarbeitet werden. Überhaupt die Schweine: Das Schwäbisch Hällische Schwein hat schon fast Kult-Status erreicht. „Wir haben steigende Nachfrage“, sagt Rudolf Bühler, Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Der Verein hat die aussterbende Rasse mit großem Erfolg zu neuem Leben erweckt.

Das liebe Federvieh

In der Region ist der Hohenlohekreis ein Schwerpunkt für die Legehennen- und Putenhaltung. Über die Hälfte allen Geflügels in der Region lebt im Hohenlohekreis. Trotz der Flächenknappheit haben viele Landwirte mit dieser Veredlungsmöglichkeit eine weitere, allerdings arbeitsintensive Einnahmequelle gefunden. Eier aus echter Freilandhaltung sind ein Markenzeichen, Demeter- und Biolandbetriebe gibt es in großer Zahl.

Eine über 30 Jahre währende Entwicklungszeit hat der ganz nach strengen



Rund 3000 Milchviehbetriebe gibt es in Heilbronn-Franken.

Demeterrichtlinien arbeitende Geflügelhof der Familie von Wistinghausen in Künzelsau-Mäusdorf hinter sich. Die BSE-Krise bescherte dem Betrieb eine riesige Nachfrage. Jetzt hat sich der Zuwachs im Jahr auf zehn Prozent stabilisiert. 600 Puten sind auf dem Brunnenhof in Mäusdorf zu finden. Sie haben freien Auslauf auf Grünflächen und Streuobstwiesen. Hinzu kommen frei gehaltene Landgockel. „Wir achten

besonders auf reifes Fleisch. Deshalb werden unsere Puten ein halbes Jahr und die Gockel zehn Wochen alt, bis sie geschlachtet werden“, erläutert Caroline von Wistinghausen-Noz. Dass mit dieser Haltung höhere Kosten verbunden sind und diese sich auf den Preis niederschlagen müssen, sähen zwar die meisten ihrer Kunden ein. „Aber vielen, die zur BSE-Krise erstmals zu uns kamen, war der Grund für den Qualitäts- und damit auch Preisunterschied nicht zu vermitteln.“

Die drohende EU-Absenkung der Milchpreise lässt für die Milchviehbetriebe graue Wolken am Horizont aufziehen. Von EU-Agrarkommissar Fischler sei eine 28-prozentige Absenkung des Milchpreises vorgeschlagen worden, mit einer 50-prozentigen Ausgleichszahlung. In dem Fall müsste man mit einem Milchpreis von 25 Cent rechnen, sagt Wolfgang Reimer vom Verbraucherschutzministerium. Allerdings glaube er, dass die Milchmarktreform in der Radikalität nicht kommen werde. 3000 Milch- ▷

Hochprozentiges

Von den 30 000 Brennrechten, die es in der Bundesrepublik gibt, entfallen ein Viertel auf Württemberg. 350 Brennereien sind im gesamten Kreis Schwäbisch Hall ansässig. Viele Höfe haben noch alte Brennrechte. „Vorwiegend spielen die Obstbrände in der Region eine Rolle“, sagt Karl Müller aus Schönenberg. Er ist Haller Kreisvorsitzender der Klein- und Obstbrenner. „Für uns in Süddeutschland ist das Brennen eine Möglichkeit, auch unser Streuobst und den Weizen zu verwerten“, erläutert Müller. Die Palmischbirne und die Wahlsche Schnapsbirne sind typische Besonderheiten in der Region. „Unsere Apfelsorten sind doch recht herb, der Birnenzusatz gibt Milde“, so Müller, der 1994 mit der Kornbrennerei angefangen hat. 40 Hektar Erdbeeren werden im Kreis Hall angebaut. 200 Kilogramm Beeren sind es pro Jahr, die etwa vier Liter Reinalkohol ergeben. Dieser wird mit Wasser auf 40 Prozent verdünnt. Im Gegensatz zur landläufigen Meinung, je älter der Schnaps desto besser, empfiehlt Müller, die Beerenschnaps innerhalb von wenigen Jahren zu trinken, „danach bauen sie ab“. Bei der Landesprämierung wurden noch weitere Extras ausgezeichnet.



FOTO: Karl Müller

Die edlen Beeren tropfen sollten innerhalb weniger Jahre genossen werden.

net: Gold gab es für das „Speierlingswasser“ von Bernd Gemrich, Beilstein, Silber für das im Holzfass gereifte Obstwasser von Hans Köhler aus Heilbronn. Eine Bronzemedaille erhielt Gerhard Krafft aus Waldmannshofen für sein „Wildzibärle“, ein Brand aus Wildpflaumen, die er um Creglingen herum sammelt. (cg)



FOTO: Landwirtschaftsamt Main-Tauber-Kreis

Im Main-Tauber-Kreis wird traditionell besonders viel Dinkel angebaut.

viehhetriebe gibt es in der Region, der Kreis Hall liegt mit 1400 Betrieben an der Spitze. Die innovativen Molkereibetriebe der Region sind mit ihren vielfach preisgekrönten Produkten beim Verbraucher erfolgreich. Eine besondere Erfolgsgeschichte ist die Feta-Produktion vom Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl. „Im Jahr produzieren wir davon 12 000 Tonnen, die wir im gesamten Bundesgebiet absetzen“, berichtet Wolfgang Heckel. Er ist stellvertretender Betriebsleiter des Milchwerkes. Die Sympathiefigur des „Dinkelbauern“ ist das Markenzeichen, mit dem insbesondere Joghurt und Butter durch das Milchwerk selbst vermarktet werden.

Campina mit Sitz in Heilbronn gehört mit ihren Marken Landliebe, Puddis, Fruttis und den Regionalmarken Süd-milch, Tuffi und Mark Brandenburg zu einem der bekanntesten Milch verarbeitenden Unternehmen in Deutschland. Das Unternehmen mit rund 2000 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von rund einer Milliarde Euro verarbeitet pro Jahr mehr als 1,4 Milliarden Kilogramm Milch zu Frischmilch, Butter, Quark, Sahne, Joghurt, Desserts, Käse und Industrieprodukten. Mit diesen Gütern ist das Heilbronner Unternehmen sowohl auf dem deutschen, wie auch auf west- und osteuropäischen Märkten präsent.

In der Käthchenstadt wurde 1969 die Milchversorgung Heilbronn gegründet, die 1972 mit der WMF Süd-milch AG verschmolz. Die daraus entstandene Süd-milch AG wurde schließlich im Jahr 1993 von der niederländischen Firma Campina Melkunie – einem der größten

internationalen Molkereunternehmen in Europa – übernommen. 1973 begann der Bau des Dessertwerks Heilbronn, das bis heute auf die Produktion von Joghurt und Desserts spezialisiert ist.

Als einer der größten Arbeitgeber in der Region bietet Campina rund 780 Mitarbeitern eine Stelle in Heilbronn. Hier werden rund 200 Millionen Kilogramm Milch jährlich verarbeitet.

Alles Käse oder was?

Dank des EU-Förderprogrammes haben sich in der Region Dorfkäsereien neu entwickelt. Mit ihrem fantasie- und qualitätsvollen Angebot haben sie sich über Wochenmärkte, Erzeugergemeinschaften und in der Direktvermarktung etabliert. In der Dorfkäserei Bühlerzell-Geifertshofen, die ausschließlich Bio-Milch verarbeitet, bei Bundschuh in Mainhardt, den Demeterhöfen Klopfer und Huber in Honhardt und der Demeter-Schafskäserei Langenburg-Atzenrod ist eine breite Käsepalette zu finden. Die Zahl der Schafe in der Region stieg gegenüber 1979 um 179 Prozent auf insgesamt 29 000 Tiere an, ein Drittel davon entfallen auf den Kreis Schwäbisch Hall, weitere 30 Prozent auf den Kreis Heilbronn.

Auf den landwirtschaftlich genutzten Flächen unserer Region überwiegt der Ackerbau (75 %). Es dominiert der Getreideanbau (64 %). Dabei ist besonders der Main-Tauber-Kreis bemerkenswert. Auf zwei Prozent der Ackerfläche wächst dort Dinkel, das ist ein Viertel der Gesamtanbaufläche des Landes. ▷

AFRIKA in Hohenlohe

Exotisch, aber mittlerweile ein Besucher-Magnet ist die Straußenfarm von Familie Bauer in Großforst bei Gerabronn. Seit 1994 gibt es auf dem 35-Hektar-Betrieb die Straußenzucht. „Wir wollten etwas anderes machen als die anderen“, sagt Heidrun Bauer. Von den 60 Straußen sind 17 Zuchttiere. Nach etwa zehn Monaten sind die Küken mit 90 Kilogramm schlachtreif, „aber das Fleisch ist auch im Alter von zwei Jahren noch wunderbar zart“, berichtet die Bäuerin. Es liege im Geschmack zwischen Rind und Wild, mit wenig Fett und sehr viel Eiweiß. Verkauft wird Fleisch in kleinsten Mengen, ab 400 Gramm. Die Interessenten kommen von weit her und „sie kommen immer wieder“.

Mittlerweile ist die Straußenzucht nicht nur ein guter wirtschaftlicher Mehrwertfaktor für den Hof, sondern auch touristisch ein Anziehungspunkt. Neben Angus-Rindern gehören auch 22 Lamas zum Tierbestand. „Unsere Tiere sind, wie die Strauße auch, sehr freundlich, sie spucken nicht“, betont Heidrun Bauer. Regelmäßige Hof-Führungen gehören bereits zum touristischen Programm. (cg)



FOTO: Bauer

Selbst Straußenfleisch wird in der Region mit Gewinn produziert.

Besondere Grünkern-Produkte sind in der Region in vielen Naturkostläden, aber auch bei Direktvermarktern im Main-Tauber-Kreis zu finden. Boxberg feiert im September sein Grünkernfest. Die Erzeugung und regionale Vermarktung von Getreideprodukten hat sich die Marktgemeinschaft Kraichgaukorn zum Ziel gesetzt. 35 Landwirte haben sich zusammengeschlossen und beliefern mit ihrem ungespritzten Getreide den Müller. 22 Bäckereien haben auf Kraichgaukorn umgestellt, 3000 Tonnen werden im Jahr verkauft. „Die völlige Umstellung der Bäckerei ist unsere Bedingung, weil das sonst nicht kontrolliert werden kann. Die Nachfrage ist steigend“, berichtet Manfred Kern, Sprecher der Marktgemeinschaft. Die Landwirte erhalten einen höheren Getreidepreis, trotzdem seien die Backwaren nicht teurer. Die Bäcker sind in Eppingen ebenso wie in Heidelberg und Schwaigern ansässig.

Die Landwirte haben sich im Strukturwandel neue Ziele gesetzt, getreu dem Motto: „Mid em Houelouher Bauer kou mr net alles mache, aber er macht fast alles.“
Christa Glück

Erdbeeren UND Spargel

Mit Sonderkulturen hat sich Hans-Martin Sterr aus Nesselbach einen Namen gemacht. Seine Erdbeerspezialitäten sind



FOTO: Sterr

Hans-Martin Sterr bietet den ganzen Sommer über süße Früchtchen.

seit über 40 Jahren in Hohenlohe bekannt und beliebt. Von Mitte Mai bis Ende August werden feldfrische Erdbeeren an den zahlreichen Verkaufsständen angeboten. Leckere Fruchtaufstriche aus Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren, Essige, Liköre, Brände und Fruchtsäfte sind weitere hofeigene Spezialitäten, die der Agraringenieur zusam-

men mit seiner Frau Gerlinde Sterr entwickelt hat. Seit 1996 hat Hans-Martin Sterr auch echten Hohenloher Spargel im Sortiment. Durch neue Sorten und Anbauverfahren wurde zunächst Grünspargel, später auch weißer Spargel zwischen Kocher und Jagst kultiviert. Klima und die schweren Böden der Region geben dem Hohenloher Spargel einen besonderen Geschmack.

Termine: 25. Mai Kiwanis Kulinaria bei Sterrs Erntekorb in Crailsheim; 21/22. Juni Nesselbacher Erdbeerfest.

Die Sonderkultur Spargel gedeiht auf Hohenloher Äckern bestens.



FOTO: TG Neckar-Hohenlohe-Schwäbischer Wald