



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. ist seit 1998 eine geschützte geographische Herkunftsbezeichnung für die Erzeugung und Vermarktung der Produkte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein nach den strengen Richtlinien

# Echt und direkt vom Bauern!

Einst in den 1980er Jahren galt die altehrwürdige Schwäbisch-Hällische Landrasse als ausgestorben. Der „Haalquell“ schrieb einen Nachruf auf die Hällische Zucht. Aber die Hohenloher Bauern, stur und aufrecht, traditionsbewusst und mit Liebe der Natur und Kreatur zugewandt, haben Restbestände in der Region und weit darüber hinaus eingesammelt und eine neue Zucht begründet. Die ersten Jahre waren von ehrenamtlichem Einsatz geprägt, aber mit Gründung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft im Jahre 1998 ging es dann richtig los. Zuerst belächelt, dann bekämpft und schließlich bestaunt. So kam es mit viel Durchhaltevermögen und Weitblick zu einem weithin geschätzten Hohenloher Erzeugnis: alte Landrasse, artgerecht aufgezogen, ohne Medikamente und Gentechnik, stattdes-

sen fett und schmackhaft, das Beste, was Gourmets und Sterneköche auf den Tisch bringen konnten. Und so wuchs auch bald die Begierde von Nachahmern vor allem im Fleischhandel, denn gerne würde man sich nun dem über viele Jahre erarbeiteten guten Ruf anschließen. So kam es, dass die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in den 1990er Jahren ihr Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch in Brüssel als EU-geschützte regionale Spezialität angemeldet und nach vier Jahren Prüfungszeit schließlich 1998 auch zuerkannt bekommen hat. Dieser Herkunftsschutz basiert auf zwei Säulen: die geprüfte geografische Herkunft aus dem Landkreis Schwäbisch Hall und den angrenzenden Landkreisen und die Erfüllung der strengen Erzeugerrichtlinien, welche jeder Bauernhof

im Erzeugungsgebiet vollständig einzuhalten hat. Hierüber wachen auch die deutschen und EU-Behörden mit jährlichen Kontrollen auf den Bauernhöfen und im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall, wo im Rahmen einer sogenannten Systemkontrolle Eingang und Ausgang abgeglichen wird, damit kein Kilogramm mehr verkauft als erzeugt wird. Jeder Bauer im zugelassenen Gebiet, welcher die Erzeugerrichtlinien nachweislich einhält, darf Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch erzeugen und vermarkten. Die BESH bündelt als Konsortium das Angebot und organisiert die Vermarktung. So haben die Hällischen Schweinebauern Zukunft: Sie erhalten die besten Schweinepreise in ganz Deutschland, und niemand kann ihnen Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. wegnehmen.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



# Lebensmittelklarheit und Wahrheit!

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. ist mit seiner besonderen Qualität und Herkunft amtlich geschützt! [www.haellisch.eu](http://www.haellisch.eu)



Kampagne finanziert  
mit Fördermitteln  
der Europäischen Union



Der Inhalt dieser Anzeige 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.