



Die Arbeitsgruppe einer neunten Klasse diskutiert über das Thema regionale Lebensmittel.



Die Zweinutzungshühner der Rassen Les Bleues und Mechelner liefern sowohl Eier als auch köstliches Fleisch. Und das natürlich regional.



Betriebsleiter Schmidt erklärt den Schülern seine Betriebsschwerpunkte und führt über den Hof.

Klosterhof Bünghausen: Zurück aufs Land

Peter Schmidt, Betriebsleiter des Klosterhof Bünghausen in Gummersbach, liebt und lebt ein Motto: Menschen aufs Land holen. Denn: „Bei jungen Menschen ist das Wissen über Landwirtschaft und Lebensmittel verlorengegangen“, fasst er seine Beobachtungen zusammen. Um diesem Trend entgegenzuwirken, lädt der Ökolandwirt regelmäßig interessierte Schulklassen auf seinen Hof ein. Der Infotag im Rahmen der Gemeinschaftsaktion „Bauer mit Klasse!“ ist ein ganz besonderer Termin, denn der Betriebsleiter rührt kräftig die Werbetrommel für den Schülerwettbewerb „ECHT KUH-L!“. Dieser steht 2016/17 unter dem Motto „Wissen wo's herkommt – Lebensmittel aus der Region.“ Ein Thema, das auch zum Klosterhof gut passt. Mit dieser Aktion verbindet Peter Schmidt gleich mehrere Bereiche, die ihm am Herzen liegen: ökologischen Landbau, regionale Produkte und die Arbeit mit Schülerinnen und Schülern.

Regionale Lebensmittel kennenlernen

In einem Kuhstall im Bergischen Land: Peter Schmidt und seine Frau Susanne Schulte sprechen mit der Arbeitsgruppe einer neunten Klasse über regionale Lebensmittel. Die Erwartungen sind hoch, denn die Klasse verspricht sich vom Besuch auf dem Hof wertvolle Tipps und Infos aus erster Hand. Sie haben sich ein hohes Ziel gesteckt: ihren Beitrag für den Schülerwettbewerb ECHT KUH-L! zum Erfolg zu bringen. Gemeinsam mit den Landwirten erarbeiten sich

„Man muss Geschichten erzählen.“

die Jugendlichen das Thema Regionalität in Mini-Workshops. Die Schülerinnen und Schüler haben sich gerade warmgelaufen, da steht die Frage im Raum, ob Milch zu den regionalen Lebensmitteln gehört. Die Antwort scheint klar: „Ja“, antwortet ein Schüler. Stille. „NEIN!“, ruft er plötzlich. „Milch aus unterschiedlichen Regionen wird in Tanks vermischt und oft quer durchs Land gefahren. Da kann man die Herkunft nicht mehr zurückverfolgen.“ Peter Schmidt ist sichtbar begeistert vom Durchblick seiner Gäste: „Für diese Antwort könnte ich dich jetzt knutschen.“

Menschen aufs Land bringen

Nicht nur an dieser Reaktion merkt man schnell, dass Schmidt und seine Frau für Bio, Regionalität und die Arbeit mit Schulklassen brennen. Sie haben keinerlei Berührungängste, sind offen, lustig und immer „gerade heraus“. Der Landwirt ist sich sicher: „Spaß an der Kommunikation mit der Gruppe, das ist das Wichtigste.“ Bei aller Ausgelassenheit wird dennoch klar: Die beiden sind Profis – fachlich und pädagogisch. Sie beherrschen die Kunst, spontan auf vorhandenes Wissen und die Einstellungen ihrer Besucherinnen und Besucher einzugehen. Denn eines wollen sie bestimmt nicht: missionieren.

Was sie aber wollen ist, mit Menschen in Kontakt zu kommen. Dafür ist stetige Kommunikations- und Vernetzungsarbeit nötig, weiß Peter Schmidt. Daher widmet er fünfzig Prozent seiner Zeit der Öffentlichkeitsarbeit für seinen Betrieb. Der Landwirt, der auch Journalist ist, kennt ihre Vorteile, ja sogar Notwendigkeit: „Man muss den Medien, den Zeitungen und letztlich den Verbraucherinnen und Verbrauchern etwas anbieten. Man muss Geschichten erzählen“, erklärt Schmidt.

Landwirtschaft erlebbar machen

Die Landwirte haben ein Credo bei der Vermittlung ihrer Themen: „Wir möchten den Menschen Vielfalt näherbringen, sie wieder in Kontakt mit dem Leben auf dem Land, den Tieren und der Natur bringen. Dazu müssen erst Basics vermittelt werden, denn das Grundwissen über Landwirtschaft und Lebensmittel ist verlorengegangen.“ Beispiele für dieses Unwissen fallen dem Ehepaar schnell ein: „Viele Kinder kennen den Unterschied zwischen Stroh und Heu nicht. Oder sie denken, dass Kühe und Stiere sich durch den Wuchs von Hörnern unterscheiden.“ Dieser Entwicklung wollen die beiden entgegenzutreten, indem sie auch als Demonstrationsbetrieb Biolandwirtschaft live erlebbar machen.



Der Erhalt alter Rassen wie dem roten Höhenvieh liegt Peter Schmidt ganz besonders am Herzen.



Susanne Schulte beim Networking: Auch neue Medien wie Facebook sind Teil der Öffentlichkeitsarbeit.



Auf dem rund 21 Hektar großen Klosterhof Bünghausen wird ausschließlich mit natürlichem Dünger gedüngt.

Bei seinen Veranstaltungen möchte Peter Schmidt außerdem zeigen, dass ökologische Landwirtschaft auch auf kleineren Betrieben wirtschaftlich ist. „Das funktioniert natürlich nicht als Massenbetrieb, aber mit Spezialitäten“, weiß der Betriebsleiter. Darum ist es ihm besonders wichtig, außergewöhnliche Themen zu kommunizieren. Zu diesen zählen beispielsweise die Vermarktung alter, nicht Allergie auslösender Apfelsorten, der Erhalt alter Rassen, wie Rotes Höhenvieh oder Bergschafe, sowie die Schlachtung auf dem Hof. Schmidt ist überzeugt, dass ihm die überschaubare Größe seines Betriebs dabei zugute kommt, denn so kann er seine Arbeitsweise authentisch, praxisnah und nachvollziehbar vermitteln.

Kleine Schritte gehen

Eines ist Peter Schmidt und seiner Frau allerdings noch wichtiger, als Wissen weiterzugeben: Emotionen und die persönliche Entwicklung der Kinder und Jugendlichen. Sie sollen eine Beziehung zum Hof und seinen Tieren auf- und vor allem Berührungängste abbauen. Susanne Schulte erinnert sich an eine Gruppe, die dem Bauernhofmatsch skeptisch gegenüberstand: „Als die Kinder, die sich

„Jeder kann einen kleinen Schritt gehen.“

anfangs noch vor nasser Erde ekelten, es plötzlich toll fanden einfach nur im Dreck zu spielen, freuten wir uns riesig“, denn das zeigt: „Jeder kann einen kleinen Schritt gehen.“ Für beide Landwirte ist klar: „Unser größter Erfolg ist es, wenn sich unsere Gäste einen kleinen, individuellen Schritt von der eigenen Position aus weiterentwickeln.“ Dann fühlen sich die beiden auch selbst ein bisschen wie „klasse Bauern“.

Klosterhof Bünghausen

Peter Schmidt
Hömelstraße 12
51645 Gummersbach
Telefon: 02261 / 78 36 9
E-Mail: info@klosterbauer.de
<http://klosterbauer.de>

demoSPEZIAL 02/2017 (Januar 2017)

Text: Sarah Cordes (m&p)
Foto: m&p: public relations
Konzept, Redaktion und Gestaltung: m&p: public relations
Ansprechpartnerinnen: Karin Wilhelm und Kathrin Billgen

Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Das geht am besten „vor Ort“, zum Beispiel auf Biohöfen wie dem Klosterhof Bünghausen und 240 weiteren Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau. Das ist ein bundesweit koordiniertes Netzwerk praktischer und authentischer Information und Kommunikation für alle, die an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung interessiert sind. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ zeigen die „Demobetriebe“ wie weit gefächert der ökologische Landbau ist und wie er funktioniert. Die Türen und Tore der ausgewählten Bauern, Gärtner, Imker und Winzer sind für alle, die es wollen, geöffnet: Kindergartengruppen, Schulklassen, Verbraucherguppen, aber auch Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft und nicht zuletzt die Medien sind herzlich eingeladen – zu planmäßigen, aber auch zu individuell vereinbarten Terminen.

Alle Informationen: www.demonstrationsbetriebe.de
www.bio-live-erleben.de

Bundesprogramm (BÖLN)

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) umgesetzt. Mit der zentralen Steuerung der Demonstrationsbetriebe beauftragt die BLE eine so genannte Koordinationsstelle.

Alle Informationen: www.bundesprogramm.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Geschäftsstelle BÖLN (Herausgeber)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de
© BLE 2017

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[m&p: public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH]
E-Mail: info@demonstrationsbetriebe.de