



Bio und bergisch pur

Der Klosterhof Bünghausen in Gummersbach

Peter Schmidt ist ein klassischer Quereinsteiger. Eigentlich hätte er schon nach der Schule gerne einen Bauernhof übernommen. Damals gab es nur einfach kein passendes Gehöft – und keine passende Frau, die mit ihm die Passion für die Landwirtschaft geteilt hätte. Also ließ er sich erst einmal zum Journalisten ausbilden, als der er bis heute zu Umweltthemen, Landwirtschaft, Landschaftsschutz und Klimawandel schreibt.

Doch 1992 wechselte er die Seite, bezog den Klosterhof Bünghausen, ein typisch bergisches Fachwerkhaus aus dem Jahr 1914. Wenige Jahre später besiedelten die ersten Bergschafe die Streuobstwiese des Klosterhofes. Heute bewirtschaftet Peter Schmidt mit seiner Ehefrau Susanne Schulte immerhin 20 Hektar – genug für rund 25 Mutterschafe der stark gefährdeten Braunen und Weißen sowie der Schwarzen Bergschafe. Genug auch für eine kleine Mutterkuh-Herde der Rasse Rotes Höhenvieh, einer typischen, aber vom Aussterben bedrohten Mittelgebirgsrasse, mit deren Zucht der Archehof in Bünghausen 2006 als erster im Oberbergischen Kreis begann.

Der Klosterhof wird nach den Richtlinien des Ökoverbandes Bio-kreis bewirtschaftet. Die Vermarktung des Fleisches erfolgt direkt vom Hof und über „bergisch pur“, einen regionalen Verbund von Erzeugern und Vermarktern des Bergischen Landes, der sich auch einer naturschutzorientierten Landwirtschaft verpflichtet fühlt (www.bergischpur.de). Und wen wundert es: Gründungsmitglied und Geschäftsführer ist Peter Schmidt – vom Klosterhof.



Lammhackfleisch mit Gemüse

HAUPTGERICHT
FÜR 4 PORTIONEN

2 Schalotten
1–2 Knoblauchzehen
1/2 Wirsing (ca. 400 g)
250 g Möhren
100 g Champignons
1 EL Zitronensaft
2–3 EL Butterschmalz
600 g Lammhackfleisch
2 TL Kümmelsamen
1/2 TL Thymian
250 ml Fleisch- oder
Gemüsebrühe
200 g Schmand
Salz, Pfeffer aus der Mühle

■ Schalotten und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen. Wirsing waschen, dritteln und jeweils den Strunk herausschneiden. Wirsingspalten quer in fingerbreite Streifen schneiden. Möhren schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen, ebenfalls in Scheiben schneiden. Pilze im Zitronensaft wenden.

■ Butterschmalz in einer großen Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Das Hackfleisch darin braun und krümelig anbraten. Mit Kümmel und Thymian würzen. Schalotten, Knoblauch, Wirsing, Möhren und Champignons unter das Hackfleisch mischen und 2 Minuten mitbraten.

■ Brühe zugießen und alles zusammen etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Den Schmand glatt rühren und locker unterheben. Die Hackfleischpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Bratkartoffeln.

Info

So mag man Lammfleisch auf dem Klosterhof Bünghausen im Bergischen besonders gern – und natürlich schwört man gerade für dieses Rezept auf die Qualität des Fleisches der eigenen Bergschafe.