



Susanne Schulte und Peter Schmidt vor ihrem mobilen Hühnerstall.



BERGISCH PUR

BERGISCH PUR, die 1998 gegründete Organisation zur Vermarktung regionaler Produkte, stellt hohe Anforderungen an seine Mitglieder bzw. Mitgliedsbetriebe. Die Einhaltung dieser Richtlinien wird durch unabhängige Kontrollen gesichert, womit ein Höchstmaß an Verbrauchersicherheit gewährleistet ist. Die vier Leitgedanken von BERGISCH PUR sind: ausgesuchte Betriebe, Klimaschutz durch Regionalität, Einhaltung besonderer Kriterien bei der landwirtschaftlichen Erzeugung und der Verarbeitung und naturschutzorientierte Bewirtschaftung von landwirtschaftlichen Flächen.

Nach den ausführlichen Vorstellungen der Lambachtaler Forellenzucht & Räucherei Kamp in Engelskirchen-Oesinghausen (Ausgabe 02/2018), der Fruchtsaftkelterei Weber in Nümbrecht-Linscheid (Ausgabe 03/2018) und dem Thema Wildbret (Ausgabe 04/2018) stellen wir heute den Klosterhof in Gummersbach-Bünghausen von Susanne Schulte und Peter Schmidt vor, die zu den „Gründungsvätern“ von BERGISCH PUR gehören und auch nach den strengen Kriterien des Öko-Anbauverbandes Biokreis arbeiten.

Klosterhof Bünghausen: Bauernhof zum Anfassen

Text: Dieter Lange **Fotos:** Frank Griesel, Susanne Schulte/Klosterhof Bünghausen
Susanne Schulte und Peter Schmidt nennen sich selbst „Klosterbäuerin & Klosterbauer“, sie betreiben an den Hängen des Aggertals einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb mit Rindern, Schafen, Pferden und Hühnern, aber der 1997 gegründete „Klosterhof“ in Gummersbach-Bünghausen ist mehr als ein „normaler“ Bauernhof. Schulte und Schmidt leben nicht nur von der Landwirtschaft, sie lieben auch ihre Arbeit auf dem 21 Hektar großen Klosterhof. Und diese Begeisterung wollen sie auch an Kinder und Erwachsene weitergeben. Eigens dafür hat die Bäuerin und zertifizierte Bauernhof-Erlebnis-Pädagogin Schulte ein vielfältiges Angebot unter dem Motto „Faszination Bauernhof“ entwickelt. Dabei können Jung und Alt die besondere Atmosphäre auf dem Hof genießen, egal ob bei einem Kindergeburtstag, Thementagen, Betriebs- oder Schulausflug, Hofführungen und, und, und...

Dieses Angebot findet bei den kleinen und großen Tierfreunden immer größeren Anklang – und für das Biobauernpaar ist es heute ein wichtiges „zweites Standbein“, wie Schmidt betont: „Den extremen Dürresommer 2018 mit seinen enormen Zusatzkosten haben wir nur dank dieses Angebots wirtschaftlich ▶

überlebt.“ Und Schulte ergänzt: „Mein Ziel ist es, dass die Menschen jeden Alters die Landwirtschaft bewusster erleben und dass das Bewusstsein für die Natur und die Tiere geschärft wird.“ Deshalb werden auf dem Klosterhof auch Tierpatenschaften angeboten.



Und die „Klosterbauern“ leben diesen hohen Anspruch vor, sind nicht nur Landwirte aus Überzeugung, sondern auch entschiedene Verfechter von Bio- und regionalen Produkten. So ist der „Klosterhof“ ein GEH-Archehof (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen), der nach den strengen Biokreis- und BERGISCH-PUR-Kriterien arbeitet. Dort werden alte vom Aussterben bedrohte Nutztierassen (Rinder: Rotes Höhenvieh; Schafe: Braune, Weiße und Schwarze Bergschafe; Hühner: Mechelner und „Bresse“-Hühner; Pferde: Noriker vom Abtenauer Schlag) gezüchtet. In der Direktvermarktung werden u.a. Rind-, Lamm- und Hähnchenfleisch, Eier, Äpfel von Streuobstwiesen, Brotaufstriche, Wolle und Felle angeboten.

Dass die Tiere nur bestes und gesundes Futter erhalten, ist fast selbstverständlich. „Unsere Tiere sind Genießer“, meint Schmidt. Und die Kunden des „Klosterhofs“, der ganz auf Direktvermarktung ausgelegt ist, schmecken das am Fleisch oder an den Eiern. Geschlachtet wird wie in alten Zeiten – aber alles viel moderner – von einem Metzger noch auf dem Hof. „Das Tier bleibt bis wenige Minuten vor der Schlachtung im Familienverbund und wird keinen Meter transportiert. Das ist so tiergerecht wie möglich. Und weil das Tier sich nicht aufregt, wird kein Adrenalin produziert, so dass beste Fleischqualität garantiert ist“, betont Schmidt. Das Fleisch kommt direkt nach dem Schlachten in einen Kühlanhänger, wird nach dem notwendigen Reifeprozess auf dem Hof zerlegt

und dann am nächsten Tag an die Kunden, die vorher per E-Mail (mit Schlachtinfos und Bestellschein) informiert werden, verkauft.

Absatzprobleme hat das Biobauernpaar nicht, im Gegenteil: „Die Nachfrage nach unseren Produkten ist meist größer als das Angebot.“ Das trifft auch auf die Vermarktung der Eier. Denn Eier von Zweinutzungshühnern sind eine Rarität – Rassehühner statt Legehühner liefern hier Eier, die männlichen Küken werden aufgezogen, nicht wie zig Millionen Mal in Deutschland üblich getötet. Das hat seinen Preis – ein Ei kostet 60 Cent pro Ei. Auch beim Fleisch wollen die „Klosterbauern“ nicht mit dem Supermarkt konkurrieren.

Aber dafür schmecken die Eier intensiver, der Geschmack des Fleisches, egal ob Rind, Lamm, Brathähnchen oder Suppenhühner lässt selbst Gourmets, die nach den Schlachterminen teilweise sogar aus Köln anreisen, ins Schwärmen geraten. Dass die Qualität der Klosterhof-Produkte auch kritische Kunden überzeugt, davon weiß Peter Schmidt an einem Beispiel exemplarisch zu berichten: „Wir hatten mal einen Kunden, der beschwerte sich über den Preis der Eier, aber als er das erste Ei gegessen hatte, da war er begeistert, seitdem ist er ein Stammkunde von uns.“

Innovation ist heute auch in der Landwirtschaft gefragt – und die „Klosterbauern“ boten dafür im letzten Jahr das beste Beispiel: Im März 2018 nahmen sie einen mobilen Hühnerstall in Betrieb. Von diesem kleinsten Profi-Stall auf Rädern auf dem deutschen Markt für die Legehennenhaltung war sogar die strenge Jury des LEADER-Programms der EU so begeistert, dass sie den mobilen Hühnerstall mit einem Zuschuss förderte. Dieser mobile Legehennenstall, der auch gezielt für pädagogische Zwecke geöffnet wird, ist für 82 Biotiere zugelassen.

Die Kunden des Klosterhofs werden regelmäßige über die Schlachttermine auf der eigenen Homepage oder per Mailverteiler informiert. Ebenso die Termine der kostenpflichtigen Workshops und Seminaren – zusätzlich finden in diesem Jahr drei kostenfreie offene Veranstaltungen statt.

i Weitere Infos: klosterbauer.de

Klosterhof-Termine 2019**Workshops und Seminare:**

- 7. April:** Einstieg in die Hühnerhaltung;
- 28. April:** Wiederholung Hühnerkurs (bei Überbelegung);
- 19. Mai:** Woll-Workshop;
- 2. Juni:** „Klosterhof seelenruhig – der kleine Urlaub zwischendurch“;
- 30. Juni:** Workshop Schaf;
- 20. Oktober:** Apfel-Workshop.

Hoftermine (kostenfrei)

- 16. Juni:** Kultur im Kuhstall;
- 8. September:** Öko-Aktionstag;
- 6. Oktober:** Apfel-Aktionstag.

Fleischverteil-Termine

- 9. April:** Rindfleisch;
- 22. Mai:** Rindfleisch;
- 10. Juli:** Rindfleisch;
- Sommer** (Termin wird noch bekanntgegeben): Brathähnchen;
- 4. September:** Rindfleisch;
- 9. Oktober:** Rindfleisch;
- Winter:** Brathähnchen/Suppenhühner;
- 4. Dezember:** Lammfleisch.

