

# Klosterhof Bünghausen



## *Geschmack will erarbeitet sein*

Ein „**Bergbauernhof**“ im Bergischen Land stellt sich vor:

- regional und bio
- alte Rassen und Sorten
- Vermarktung nur ab Hof
- naturschutzorientiert
- eine Wirtschaftsweise, die Gaumenfreuden produziert

# Wir legen Wert auf...

## ...robuste und gesunde Tiere

Auf dem Klosterhof Bünghausen leben zumeist alte und vom Aussterben bedrohte Tierrassen. Rotes Höhenvieh, Bergschafe und Mechelner Hühner wie auch die nicht in der Existenz bedrohten Les Bleues-Zweinutzungshühner eint, dass sie alle robust sind, langsam wachsen und keine Hochleistungstiere sind.



### Rotes Höhenvieh

Diese Rinder sind typisch für hiesige Mittelgebirge. Sie wachsen langsamer, bleiben leichter und sind gut geeignet für die steilen Hanglagen hier im Aggertal. Das Rote Höhenvieh ist echtes Kulturgut, das wir erhalten wollen.

### Bergschafe

Die braunen, weißen und schwarzen Bergschafe sind dank ihrer besonderen Wolle gut für das regenreiche Bergische Land geeignet. Sie kommen mit der kargen Kost unserer Weiden aus, benötigen kein Kraftfutter.

### Les Bleues-Hühner

In ihrer Heimat heißen sie „Bresse“-Hühner – sie sind derzeit die besten Zweinutzungshühner. Die Damen bleiben länger als eine Legeperiode und bringen uns zuverlässig weniger Eier als Legehybriden. Ihre Brüder leben vier Monate unter unseren Obstbäumen.

### Mechelner Hühner

Diese bedrohte belgische Hühnerrasse wird kaum noch auf Bauernhöfen gehalten. Wir setzen auf sie als Zweinutzungshühner, die Damen legen ihre Eier in unseren mobilen Ställen, die Brüder dürfen mit ihren Les Bleues-Freunden unter den Bäumen aufwachsen.



### Abtenauer Pferde

Die kleinsten Noriker-Kaltblüter werden von uns für die Freizeit genutzt. Der fast ausgestorbene Pferdeschlag ist bekannt für seine Coolness und Trittsicherheit. Die Pferde sollen künftig für uns arbeiten – wenn wir die Zeit dafür finden...

# Wir legen Wert auf...

## ... ein tiergerechtes Leben

### Weidegang

All unsere Tiere verbringen ihr Leben vom Frühjahr bis zum Beginn des Winters bis auf Ausnahmen auf den Weiden im Aggertal. Das gilt für Hühner, Schafe, Pferde und Rinder. Sie leben im Familienverbund, bei den Rindern bleiben selbst die männlichen Jungtiere als Ochsen bei der Herde. Ein Bulle sorgt für Ruhe und Ordnung im Stall und auf der Weide.

### Ein luftiger Stall

In unserem Stall ist es kaum wärmer als davor. Das stärkt im Winter die Widerstandskraft der Tiere. Wann möglich, erhalten die Tiere Auslauf – Rinder und Pferde haben immer die Möglichkeit, sich raus in den Schnee zu bewegen. Im Stall liegen und stehen Rinder und Schafe auf Stroh – gesünder geht es nicht.

### Hörner

Unsere Rinder tragen ihr Horn mit Stolz und Würde. Hörner sind ein lebendiges Organ, sie sind durchblutet und werden hauptsächlich zur Kommunikation eingesetzt. Zudem haben sie Einfluss auf eine gute Verdauung. Wir schneiden keine Hörner ab und züchten sie auch nicht weg – zur Kuh gehört das Horn.

### Schwänze und Schnäbel

... werden bei uns nicht kupiert. Gekürzte Körperteile mögen die Arbeit erleichtern, aber wir sind der Meinung, dass wir unsere Arbeitsweise ans Tier anpassen sollten und nicht das Tier an uns.

### Düngung

*Gedüngt wird bei uns nur mit Mist – Kunstdünger ist auf Biobetrieben verboten und auf Gülle verzichten wir. Damit schützen wir das Grundwasser, sorgen für Humusaufbau und für eine pflanzliche Vielfalt auf Wiese und Acker. Und es riecht auch nicht so intensiv.*



# Wir legen Wert auf...

## ...bestes und gesundes Futter

Unsere Tiere sind Genießer. Sie als Kundinnen und Kunden schmecken dies zum Beispiel, wenn Sie die Eier unserer Hennen probieren. Wir füttern



### den Schafen, Rindern und Pferden:

**Heu:** Gras und Heu sind natürliche, kräuterreiche Futter für die Schafe, Pferde und Rinder. Das Resultat sind gesunde Tiere. Wir mähen, wenden das geschnittene Gras mehrfach und lassen es gut getrocknet als Heu in Ballen pressen. Heu hat den Vorteil, dass es den Verdauungsprozess der wiederkäuende Schafe und Rinder ausgiebig stimuliert. Heu und Gras decken fast den kompletten Futterbedarf.

### Ausnahme gibt es:

**Getreide:** Die Mutterschafe mit jungen Lämmern erhalten als Kraftfutter vier bis sechs Wochen lang täglich Bio-Getreide. Das regt die Milchproduktion an und stärkt die Muttertiere.

**Kraftfutter:** Unser Bio-Kraftfutter nutzen wir in Notfällen – wenn die Mutter das Kalb oder Lamm vernachlässigt zum Beispiel.

### den Hühnern:

**Gras und Würmer:** Unsere Hühner sind Weidetiere – sie erhalten immer Grünauslauf, zupfen Gräser und ziehen Würmer aus dem Boden. So, wie es die Natur seit Jahrhunderten vorsieht.

**Legemehl und Mastfutter:** Weil das Gras allein nicht satt macht (sie sind nicht wie Wiederkäuer spezialisiert auf die Umwandlung von Gras), füttern wir Bio-Legemehl und Bio-Mastfutter. So bleiben die Hühner kräftig, fliegen auf Bäume und legen Eier mit guten Schalen.



*Ich konnte nicht widerstehen und habe bereits einen Teil des Lämmchens auf den Grill geworfen. Ich weiß, wovon ich spreche: absolut superbe !!, so sagt der Franzose. Übersetzt: einfach hervorragend!!*

*(LammliebhaberIn/Wiehl)*

# Wir legen Wert auf...

## ... handwerkliche und individuelle Arbeit mit Herz

Es heißt: Ein Drittel der Fleischqualität beeinflusst der Landwirt, ein Drittel die Schlachtung – und für das letzte Drittel ist der Koch oder die Köchin verantwortlich. Bis zur Schlachtung tun wir alles, was wir können, damit Sie ein gutes Produkt erhalten.

### Schlachtung auf dem Hof:

Bei uns kommt der Metzger fast wie früher auf den Hof – aber alles ist viel moderner. Ausführlich können Sie dies auf unserer Homepage nachlesen. Wichtig: 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. Das sichert beste Fleischqualität.

### Persönliche Begleitung bis zum Schluss

Es fällt uns schwer, das können Sie glauben – aber wir können wahrlich nicht alle Tiere behalten. Wir sind bei jedem Tier bis zum Ende dabei. So hat es immer eine bekannte Person in der Nähe. Wir bringen es nicht übers Herz, unsere Tiere zum Großschlachthof zu bringen. Also nehmen wir unsere Verantwortung wahr und begleiten unsere Tiere vom ersten bis zum letzten Tag.

### Verarbeitung auf dem Hof

Nach ausgiebiger Kühlung und Reifung wird das Tier in unserem Beisein für Sie verarbeitet – wir vakuumieren ihre Bestellung bereits portionsweise und wollen Ihnen damit die Arbeit erleichtern und die Produktqualität sichern.

### Äpfel, Aufstriche und mehr

... stammen alle vom Hof, von uns geerntet und verarbeitet.



*Aus dem Hackfleisch habe ich eben Frikadellen gemacht, der absolute Hammer!! Wir kaufen und essen ja wirklich nur bio, aber so grandioses Fleisch hatten wir noch nie! Anders in der Konsistenz, völlig anders beim Braten, totaler Eigengeschmack, einfach toll. (GenieBerin/Köln)*



# Wir legen Wert auf...

## ... eine ganz besondere Qualität



### Fleisch:

**Das Fleisch des Roten Höhenviehs** gilt mit als das Beste, was es im Rindfleischbereich gibt. Entscheidend sind: langsames Wachstum, Weidemast, ruhige Schlachtung und marmoriertes Fleisch, das im Muskelgewebe zartes Fett eingelagert hat.

**Das Fleisch der Bergschafe** ist mager und von zartem Geschmack.

**Das Fleisch der Hähne** ist noch richtig wie Hähnchenfleisch. Hier sind Muskeln noch Muskeln, kein schnell gewachsenen Hybridfleisch.

### Eier:

Unsere Eier – sagen unsere Kunden – schmecken anders, intensiver. Wir wissen, dass durch die Hühnerweide der Anteil der Omega 3-Fettsäuren hoch ist. Diese sind lebensnotwendig, können vom Körper nicht selbst hergestellt werden und senken Herz-Kreislauf-Risiken.

### Obst und Obstprodukte:

Die Produkte (Säfte, Brotaufstriche ...) unserer Streuobstwiesen stammen alle von alten, robusten Obstsorten. Das Besondere daran: Gerade die alten Apfelsorten lösen weniger Allergien aus, schmecken intensiver und immer anders.

### Felle und Wolle:

Die unbehandelte Wolle eignet sich als Heilwolle und klassisch zum Filzen und Spinnen, die Felle werden schonend in einer regionalen Gerberei verarbeitet.

*Weitere Produkte haben wir in Planung – mal sehen, was künftig unser kleiner Acker hergibt.*

### Bio und regional

Wir sind als Biokreis-Mitglied besonders strengen Bio-Richtlinien verpflichtet – und als bergisch pur-Mitglied zu Naturschutz und Regionalität. Da achten wir immer drauf.

*Ich habe das Fleisch gestern zubereitet. Es war so ziemlich das Beste, was ich an Nierenzapfen bisher gegessen habe. Vielen Dank.  
(Feinschmecker/Köln)*

# Klosterhof Bünghausen



... damit Sie wissen, wo es herkommt

1997 gegründet, hat sich der Klosterhof Bünghausen zu einem vielseitigen Grünlandbetrieb entwickelt. Wir arbeiten an den meist steilen Hängen des Aggertales unter teilweise fast alpinen Bedingungen. Als kleiner Betrieb mit etwas mehr als 20 Hektar Fläche haben wir uns früh entschieden, wir sind als GEH-Archehof anerkannt und arbeiten nach den Kriterien des Öko-Anbauverbandes Biokreis und der Regionalvermarktung bergisch pur.

Ökologische und tiergerechte Wirtschaftsweise stehen für uns im Vordergrund – so leben unsere Hühner in mobilen Ställen mit ganzjährigem Auslauf, alle Weidetiere kommen auch wirklich auf die Weide. Wir arbeiten zudem in der Landschaftspflege und Deichbeweidung, unsere Tiere sind im Einsatz gegen Springkraut und Herkulesstauden.



## Im Überblick:

|                 |  |
|-----------------|--|
| Größe:          | stark 20 Hektar, davon bis zu 0,5 Hektar Ackerfläche   |
| Futter:         | eigenes Gras/Heu/Heulage, zugekauftes Biofutter (Hühner, Lämmer) und Getreide  |
| Tiere:          | Mutterkuh-Herde, Schafe, Hühner – zwei Pferde – rund 1,2 Großvieheinheiten pro Hektar  |
| Maschinen:      | Lindner Geotrac 74 (Baujahr 2014), Deutz D 4005 (Baujahr 1966), Lindner Transporter T3500S (Baujahr 1978), diverse Heu- und Bodenbearbeitungsmaschinen   |
| Produkte:       | Ochsen- und Färsenfleisch, Lammfleisch, Masthähnchen, Eier, Wolle/Felle<br>Spätsommer/Herbst: Apfel/Obstprodukte, Brotaufstriche, schauen Sie online: <a href="http://www.klosterbauer.de">www.klosterbauer.de</a> |
| Öko-Kontrollnr: | DE-NW-003-60903-ABD  |
| Events:         | Vereins- und Betriebsausflüge, Kindergeburtstage, Aktionstage  |
| Vermarktung:    | direkt ab Hof  |
| Potenziale:     | Ackerfrüchte ab Hof  |
| Besonderheiten: | seit 2015 Demonstrationsbetrieb Ökolandbau   |

Demonstrationsbetriebe  
Ökologischer Landbau

## Tierpatenschaften

*Wir wissen, dass viele Menschen gerne einen Beitrag dazu leisten wollen, dass alte Rassen erhalten und bäuerliche Betriebe gestärkt werden. Bei uns können Sie zu diesem Zweck Tierpatenschaften übernehmen. Erste Infos online unter*

[www.klosterbauer.de](http://www.klosterbauer.de)

# Klosterhof Bünghausen

... damit Sie uns finden



## ***Anschrift und Kontaktdaten***

***Klosterhof Bünghausen***

***Hömelstr. 12***

***51645 Gummersbach***

***T: 02261 78369***

***E: [info@klosterbauer.de](mailto:info@klosterbauer.de)***

***l: [www.klosterbauer.de](http://www.klosterbauer.de)***

## **Foto-Nachweis:**

***Seite 5/6: Unsere***

***Fleischprodukte,***

***zubereitet und***

***fotografiert von:***

***Claudia Gliss***

***([missgliss.de](http://missgliss.de))***

***Alle anderen Fotos:***

***Klosterhof Bünghausen***

***Wie bei uns üblich: alles***

***handgemacht und***

***Originalfotos***