

Eine große Herzensangelegenheit und eine starke Idee

Peter Schmidt ist einfach bergisch pur ...



www.bergischpur.de



Am Klosterhof Bünghausen kann man schnell vorbeifahren, wenn man sich in der verwinkelten Naturregion des Bergischen Landes nicht auskennt. Es wäre auf jeden Fall schade drum, denn hier zwischen den sanften Hügeln mit ihren saftigen Wiesen scheint die Welt ein etwas besserer Ort zu sein. Zumindest am Aggerhang, zwischen den Streuobstwiesen, bei Peter Schmidt und Susanne Schulte, die in Bünghausen einen der wenigen in Deutschland zertifizierten Arche-Höfe betreiben und zum Ökoverband „Bio-kreis“ gehören. Sie haben sich der aktiven Zucht- und Erhaltungsarbeit für die vom Aussterben bedrohten



Nutztierrassen verpflichtet und die Idee von einer intakten Landwirtschaft realisiert. Damit schützen und fördern sie den Fortbestand regionaltypischer alter Tierrassen, die es im Zeitalter der standardisierten Hochleistungs-Landwirtschaft gar nicht mehr geben würde. Susanne Schulte hat sich dabei auf ihre Pferdepension spezialisiert und widmet sich dort der Kaltblutrasse „Abtenauer“, die sich in den Hängen so elegant fortbewegt, dass man gerne mehr von ihnen sehen würde.

Foto: Susanne Schulte und Peter Schmidt stellen sich der ethischen Verantwortung, der sich die Landwirtschaft der Zukunft stellen muss.



Nachwuchs bei Peter Schmidt. Rotes Höhenvieh gehört zu einer alten und vom Aussterben bedrohten Haustierrasse.

„Erhalt durch Aufessen“ lautet die Devise bei den Rindern und Schafen, denn – so befremdlich es vielleicht klingt – es bewahrt die Tiere vor dem Aussterben, da sie wieder Teil eines Kreislaufes mit regionaltypischer landwirtschaftlicher Struktur werden. Und das fängt schon beim Futteranbau an.



Der Klosterhof Bünghausen ist der einzige oberbergische Zuchtbetrieb der ursprünglichen Rinderrasse „Rotes Höhenvieh“.

GEH-
Archehof
„Vielfalt
lebt“
Betrieb

Das liebe Vieh

Rotes Höhenvieh und Bergschafe grasen in Bünghausen auf der Weide, sind widerstandsfähig, führen ein Leben in natürlichen Familienstrukturen und dürfen Hörner und Schlappohren behalten. Auch die weißen Hühner, „Le Bleu“ getauft, (die deutsche Variante der französischen „Bressehühner“) erfreuen sich an ihrer guten Haltung. Sie können fliegen, haben gesunde Füße, weil sie nicht so schwer werden, und sie eignen sich zur Mast genauso wie zum Eierlegen. Das Schreddern der männlichen Küken, das man aus konventionellen Hühneranlagen kennt, fällt natürlich weg. Peter Schmidt legt auch auf eine schonende Schlachtung allergrößten Wert. Auf den Klosterhof kommt ein mobiler Metzger, was für die Tiere völlig stressfrei ist. Dort wird das Fleisch dann auch nach einem Reifeprozess zerlegt und verarbeitet und direkt ab Hof vermarktet. Rind- und Ochsenfleisch, Lammfleisch, Geflügel, Wolle und Felle. Übrig bleibt fast nichts. Wer ansonsten nur Filet und Steak kauft, lernt hier die vielfältigen geschmacklichen Qualitäten eines einzigen Tieres kennen.

Bergisches Land – mein Land

Peter Schmidt kommt aus dem Bergischen Land und liebt diese Region. Niemals könnte er sich vorstellen woanders zu leben. Diese Liebe hat ihn kreativ gemacht. Er ist einer der Initialzündler und heutiger Geschäftsführer der Regionalmarke „bergisch pur“. „Ich gehöre in diese Region und möchte ein aktiver Teil davon sein. Familiäre Landwirtschaft ist das, was diese Region prägt und ohne die das Bergische Land seine typischen Strukturen verlieren würde. Für sich allein hat man aber keine Chance gegen Entwicklungen, die auf Billig & Masse setzen. Deshalb ist „bergisch

pur“ als ein Verbund von Erzeugern, Verarbeitern und Vermarktern des Bergischen Landes für das Bergische Land so wichtig“ erklärt Peter Schmidt seine Beweggründe und betont: „Die Stärke von „bergisch pur“ sind die engagierten und aktiven Mitglieder.“

Das ist genau in diesem Jahr 15 Jahre her. „bergisch pur“ hat inzwischen über 60 Mitgliedsbetriebe mit insgesamt 100 Produkten (z.B. Fleisch, Eier, Milch, Forellen, Honig, Säfte, Wasser, Brot, Marmelade, Liköre), die bei direkt vermarktenden Landwirten angeboten werden oder in den über 70 Verkaufsstellen des Lebensmitteleinzelhandels. Darunter auch Rewe- und Hitmärkte.

„bergisch pur“ ist die stärkste Qualitätsgemeinschaft in NRW geworden, in der nur ausgesuchte Produzenten einen Platz finden, die neben der Regionalität noch weitere Qualitätsmerkmale mitbringen müssen, wie z.B. artgerechte Tierhaltung, naturnahe Bewirtschaftung der Flächen und eine transparente Verarbeitung. Die genauen Vorgaben für die einzelnen Produktionsbereiche können jederzeit auf der Internetseite von „bergisch pur“ nachgelesen oder direkt bei Peter Schmidt angefordert werden. Über allem schwebt der Leitgedanke, das Bergische Land mit seinen geografischen Eigenschaften und Spezialitäten, seine Menschen, Tieren und seiner Natur zu fördern, zu schützen und zu erhalten. „Die Nachfrage nach bergisch-pur-Produkten wird immer höher, deshalb ist es wichtig immer wieder neue Erzeuger zu finden, die die hohen Anforderungen der Dachmarke erfüllen können“ beschreibt Peter Schmidt die aktuelle Lage. Das wird der Geschäftsführer mit seiner ansteckenden und nicht enden wollenden Leidenschaft auch noch hinkriegen – denn wie heißt es so schön bei Victor Hugo: „Nichts ist so stark wie eine Idee, deren Zeit gekommen ist.“