



Eier von eigenen Hühnern? Warum eigentlich nicht! Immer mehr Menschen interessieren sich für die eigene Hühnerhaltung – im Garten, auf der Obstwiese, auf der nahen Weide, im eigenen Mobilstall. Wer Hühner hält, freut sich nicht nur regelmäßig über frische Eier. Wer größer einsteigt, kann auch beste Bio-Eier vermarkten. Dieses Praxisseminar informiert über die Grundlagen der Hühnerhaltung – es eignet sich also für alle, die mit der Hühnerhaltung liebäugeln. Denn nicht alles kann man sich anlesen, manchmal helfen die Tipps von Praktikern. Die gibt es hier auf diesem Workshop.

Hühnerhaltung ist möglich – das Praxisseminar als Start auf dem Weg zum leckeren Frühstücksei.

Welche Hühnerrassen eignen sich für welche Art der Hühnerhaltung, wo darf ich überhaupt Hühner halten, welche Bedürfnisse haben Hühner und wie bleiben sie gesund, welche Anforderungen stellt die Lebensmittelhygiene – all dies sind Fragen, die beim Workshop behandelt werden. Denn Hühner sind nur dann zuverlässige Eierlieferanten, wenn sie sich wirklich wohl fühlen. Dann aber sind es lebendige und immer interessante Grundstücksbewohner. Hühner eignen sich für Familien, Schulen und KiTas, können doch Kinder schon früh erleben, wo das Ei herkommt, wie Küken groß werden, ... Der Workshop legt die Grundlagen dafür.

Eine Teilnahmebestätigung kann auf Wunsch ausgestellt werden.

Das erwartet Sie:

- Informationen zu verschiedenen Hühnerrassen und deren Eigenschaften
- Grundlagen der Hühnerhaltung / Grundbedürfnisse der Hühner
- Gesundheit und Hygiene
- Kükenaufzucht
- Tipps und Wissen zum Lebensmittel Ei / Lebensmittelhygiene und gesetzl. Grundlagen
- Information zu Stallsystemen / Besichtigung der vorhandenen Ställe möglich
- Kleiner Imbiss



Und so geht's:

Das Praxisseminar beginnt um 11 Uhr bei uns am Stall. Eine Anfahrtsbeschreibung erhalten Sie mit erfolgter Anmeldung. Durch den Tag führen Sie Peter Schmidt (Betriebsleiter/Biokreis Mobilstallberatung) und Susanne Schulte, die die Hühner tagtäglich betreut. Es ist genug Raum für Ihre Fragen. Das Praxisseminar endet gegen 14 Uhr. Anmelden können Sie sich gerne per Mail an susanne@klosterbauer.de.

Kosten:

Für die Teilnahme am Praxisseminar berechnen wir 50 Euro/Person (inkl. MwSt.). Der Preis beinhaltet einen Imbiss sowie auch Getränke (Kaffee, Tee, Kaltgetränke) während der Seminarzeit. Die Teilnahmegebühren überweisen Sie bitte bei der Anmeldung.

Interesse?

Nehmen Sie Kontakt auf per Mail oder Telefon:

E: susanne@klosterbauer.de; T: 02261 78369

Seminar-Veranstalter:

Das Seminar wird veranstaltet vom Klosterhof Bünghausen gemeinsam mit dem **Bio-kreis Erzeugerring NRW e.V.** Biokreis NRW vertritt rund 180 bäuerliche Bio-Betriebe. **Infos: www.klosterbauer.de und www.biokreis.de**

Ihr und Euer Gastgeber

Der Klosterhof Bünghausen ist ein GEH-Archehof, der nach Biokreis- und bergisch pur-Kriterien arbeitet. Wir züchten alte vom Aussterben bedrohte Nutztierassen (Rinder: Rotes Höhenvieh; Schafe: Bergschafe; Hühner: Mechelner Hühner; Pferde: Noriker vom Abtenauer Schlag). In der Direktvermarktung bieten wir Rind-, Lamm- und Hähnchenfleisch, Eier, Äpfel von Streuobstwiesen, Brotaufstriche, Wolle, Felle und mehr. Als Teil der Initiativen „Bauer mit Klasse“ und „Schule der Zukunft – Bildung für Nachhaltigkeit“ haben wir uns auch auf die Arbeit mit Kindern und Jugendlichen spezialisiert. Die Bäuerin Susanne Schulte ist zertifizierte Bauernhof-Erlebnis-Pädagogin und betreut überwiegend die Angebote für Kinder. „Faszination Bauernhof“ – unter diesem Motto wollen wir Jung und Alt begeistern.



Klosterhof Bünghausen, Hömelstr. 12, 51645 Gummersbach