

Praxisseminar Hühnerhaltung

Von Hühnern, Eiern und den ersten Schritten in der Hühnerhaltung

Donnerstag, 10. Mai 18
— mit Anmeldung —

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. Das ist eine gute Idee, finden wir. Denn wer eigene Hühner hält, freut sich nicht nur regelmäßig über frische Eier. So können auch spezielle Rassen erhalten und gezüchtet werden. 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 eigenen 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 – all dies sind Fragen, die am 10. Mai 18 behandelt werden. Denn Hühner sind nur dann zuverlässige Eierlieferanten, wenn sie sich wirklich wohl fühlen. Dann aber sind es lebendige, oft lustige aber immer interessante Grundstücksbewohner. Hühner eignen sich auch für Familien, können doch Kinder schon früh erleben, wo das Ei herkommt, wie Küken groß werden, ... Oder wie wäre es mit der Hühnerhaltung als Projekt für KiTas und Schulen – vieles ist denkbar. Der Workshop legt die Grundlagen dafür.

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
- Besichtigung des neuen Mobilstalls ROWA 100 – Information zu Stallsystemen
- Büchertisch / Informationsmaterial
- 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) und Susanne Schulte, die die Hühner tagtäglich betreut. Es ist genug Raum für ihre Fragen. Das Praxisseminar endet mit einem kleinen Imbiss gegen 13.30 Uhr. Anmelden können Sie sich gerne per Mail an info@klosterbauer.de.

Kosten:

Für die Teilnahme am Praxisseminar berechnen wir 25 Euro/Person (incl. MwSt.). Der Preis beinhaltet die Verkostungen wie auch Getränke (Kaffee, Tee, Kaltgetränke) während der Seminarzeit. Die Teilnahmegebühren überweisen Sie bitte bei der Anmeldung oder bringen sie nach Absprache bar mit.

Interesse?

Nehmen Sie Kontakt auf per Mail oder Telefon:

E: info@klosterbauer.de

T: 02261 78369

Weitere Angebote:

Kindergeburtstage, Jahreskurse für 6-14jährige, Aktionstage, Gruppenangebote, ... Infos unter www.klosterbauer.de

Ihr und Euer Gastgeber

Der Klosterhof Bünghausen ist ein GEH-Archehof, der nach Bio-kreis- 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

