

Zeigen, wo die Lebensmittel herkommen

Der Klosterhof in Bünghausen ist einer von 242 deutschen Bio-Vorzeigebetrieben

VON HARALD KNOOP

BÜNGHAUSEN. Der „Klosterhof“ in Gummersbach-Bünghausen ist seit kurzem erster „Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau“ in der Region – sehr zur Freude seiner Besitzer Susanne Schulte und Peter Schmidt. Schließlich gibt es deutschlandweit unter den 23 000 Ökoproduzenten nur 242 solcher Vorzeigebetriebe; in NRW sind es mit dem Anwesen der beiden Bünghausener Bio-Bauern aus Leidenschaft jetzt 22.

Als Demonstrationsbetrieb werden Schulte und Schmidt ihren Hof noch öfter als bislang öffnen, um Führungen und Betriebsbesichtigungen anzubieten und Informationsveranstaltungen durchzuführen. Immer wieder finden Kindergeburtstage statt, regelmäßige



MADE
IN OBERBERG

Besucher sind auch Kindergärten und Schulen. „Die Weitergabe des Wissens an Kinder und Jugendliche liegt uns ganz besonders am Herzen“, sagen die beiden. Aber auch Betriebsaufzüge machen inzwischen auf dem Klosterhof Station – mit Stallbuffet, einem Spaziergang übers Gelände und Informationen zum Ökolandbau. Das interessiert vor allem die Städter, 50 Prozent der Kundschaft kommen inzwischen schon von dort.

Vor rund 17 Jahren gründete Schmidt die Landwirtschaft. Heute führt er mit seiner Frau Susanne Schulte einen Grünlandbetrieb, der sich auf die Zucht und Vermarktung alter Rassen spezialisiert hat. Schwerpunkt ist die Mutterkuhherde der Rasse Rotes Höhenvieh, deren Ochsen- und



Peter Schmidt und Susanne Schulte sind Biobauern aus Leidenschaft. Ihr Klosterhof in Gummersbach-Bünghausen gehört jetzt zu den wenigen Bioproduzenten, deren Arbeitsweise und Produkte bundesweit beispielgebend sind. (Foto: privat)

Färsenfleisch als besonders schmackhafte Spezialitäten gelten. Die Bergschafe liefern nicht nur gutes Lammfleisch – sie sind auch echte Experten in der Landschaftspflege, die sogar die überhandnehmenden Herkulesstauden vertilgen.

Dazu gibt es auf dem Hof noch Eier von „Zweinutzungshühnern“, die sowohl zum Eierlegen als auch zum Schlachten vermehrt werden, sowie die Zucht seltener Mechelner Hühner, einer traditionellen belgischen Hühnerrasse. Denn Susanne Schulte und Peter

Schmidt sind sich einig: „Unser Ziel ist es, den alten Rassen auch wirtschaftliche Perspektiven zu bieten.“

Der Klosterhof Bünghausen ist seit mehr als fünf Jahren zertifizierter Ökobetrieb. Das eigene Heu wird als Futter genutzt. Die Hühner erhalten zugekauft Biofutter, die Lämmer hin und wieder Bio-Kraftfutter. Vermarktet werden nur die Produkte vom eigenen Hof – zugekauft und gehandelt wird nichts. „Wenn das Rind verteilt ist, müssen wir Kunden absagen.“


AUSGEWÄHLT

Wo kommen eigentlich unsere Lebensmittel her und wie werden sie erzeugt?

Unter dem Motto „Bio live erleben!“ öffnen 242 Betriebe, die vom Bundeslandwirtschaftsministerium zu „Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau“ ernannt wurden, Türen und Tore: Sie zeigen ihren Besuchern Funktion und Vielfalt des ökologischen Landbaus in den unterschiedlichsten Schwerpunkten.

Von Apfelanbau über Rosenzucht bis Ziegenhof: Kleine Familienbetriebe sind im Netzwerk genauso vertreten wie 1000 Hektar große Biohöfe.

Die Produktpalette reicht von Käsespezialitäten über Hirschwürstchen, alte Gemüse- und Obstsorten, erlesene Weine bis zu Kräutern und Duftpflanzen. (r)

 www.oekolandbau.de