

Alles Bio auf dem Klosterhof

Alternative Landwirtschaft bei Susanne Schulte und Peter Schmidt

BÜNGHAUSEN. Unter dem Motto „Genießen, feiern und informieren“ luden Bio-Höfe, Gärtnereien, Bio-Bäckereien, Naturkostläden und viele weitere Akteure in ganz NRW einen Monat lang zu den Aktionstagen Öko-Landbau ein. In Oberberg waren Susanne Schulte und Peter Schmidt vom Klosterhof Bünghausen mit von der Partie, um alte Tierrassen wie das Braune Bergschaf vorzustellen und über Perspektiven einer anderen Landwirtschaft zu sprechen.

„Wir achten auf Regionalität und darauf, dass bei uns alles Bio ist“, erklärt Peter Schmidt. Das bedeutet, dass die Tiere Futter ohne gentechnisch verändertes Soja bekommen. Das Heu machen Schmidt und Schulte selber. Dabei verzichten sie auf Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger. Die Gerste bezieht das Ehepaar über den Biokreis. Für den Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung war Eva Lisges vor Ort, um die Besucher zu informieren. „Wir müssen den Verbrauchern die ökologisch sinnvolle Landwirtschaft näher bringen. Immerhin wollen wir doch alle dauerhaft von der Erde leben“, sagt Lisges. Auf die Frage, warum Bio-Produkte oft teurer



Peter Schmidt und Melanie Löwing präsentierten beim Aktionstag Ökolandbau das Abtenauer Kaltblut Henry und Braune Bergschafe, die sich gerne streicheln ließen. (Foto: Krempin)

als andere Lebensmittel seien, entgegnete sie, dass ein Bio-Hof in der Regel eine kleinere Fläche mit deutlich mehr Aufwand bewirtschaftet und entsprechend die Kosten höher seien. „Wir Deutschen werfen im Durchschnitt ein Drittel unserer Lebensmittel weg. Wenn jeder bewusster einkauft, gibt

er letztlich nicht mehr Geld aus, kann sich aber Bio-Produkte leisten.“ Colin aus Gummersbach sind diese Probleme egal. Er tobt im Heu und darf Lämmer streicheln, während seine Mutter Fragen an Peter Schmidt richtet. „Wir kaufen zwar Bio-Produkte, aber trotzdem fehlen oft grundlegende

Informationen.“ Die Liste der hiesigen Direktvermarkter, die vor allem Fleisch aus artgerechter Tierhaltung anbieten, nimmt sie gleich mit. Und Eva Lisges erklärt ihr die Gütesiegel auf den Produkten. Nach einem spannenden Nachmittag gehen die Besucher bestens informiert heim. (kpo)