



Schon Wilhelm Busch dichtete: „Das weiß ein jeder, wer's auch sei, // gesund und stärkend ist das Ei.“ Doch es gibt weit mehr über Eier und Hühner zu erfahren. Viele Eier kommen heute aus großen Ställen, die man kaum mehr besuchen kann. Auf dem Klosterhof pflegen wir eine kleine, feine Eierproduktion in Mobilställen (derzeit Bauwagen). Wir wollen Sie begeistern für gute Eier und gesunde Hühner. Nach diesem Tag können Sie frische von alten Eiern unterscheiden. Sie erleben, was glückliche Hühner zum Leben benötigen, was man so alles aus Eiern machen kann und nehmen ein Überraschungsrezept mit nach Hause.

**Das erwartet Sie:**

- ⇒ Begrüßung mit Eierlikör und antialkoholischen Getränken
- ⇒ wir präsentieren Hof und Hühnerhaltung, wahrscheinlich gibt es frische Küken und wir sammeln die Eier für den Tag im Hühnerstall
- ⇒ Imbiss mit Informationen und praktischen Tipps rund ums Ei, seinen Inhaltsstoffe, zu dem Hühnerleben ....
- ⇒ praktische Arbeit mit Eiern – typische Eierbräuche praktisch erlebt, Zubereitung von Eierspeisen und fast vergessenen Spezialitäten – und wir fertigen Osterschmuck
- ⇒ zum Abschluss genießen wir gemeinsam, damit Sie probieren können, wie lecker Eier schmecken können.

**Das nehmen Sie mit:**

- ⇒ 10 Bio-Eier von Zweinutzungshühnern
- ⇒ 1 x Rezept der regionalen Überraschungsspezialität und
- ⇒ 1 x Spezialität zum Direktverzehr daheim
- ⇒ ausgeblasene Eier, ev. bemalt – als Osterschmuck (denn es muss nicht immer Kunststoff sein)



**Ablauf:**

Der Thementag beginnt um 11 Uhr hier auf dem Hof und dauert bis etwa 15.30 Uhr. Der Hof ist mit dem PKW erreichbar – die genauen Daten erhalten Sie bei der Anmeldung. Durch den Tag führen Sie zwei Personen (Bauer und Bäuerin – ev. eine Mitarbeiterin). Sollte Sie spezielle Wünsche haben (z.B. auf Grund von Lebensmittelallergie oder Handicap), dann sprechen Sie uns bitte an – wir machen vieles möglich.

**Kosten:**

Für die Teilnahme am Thementag berechnen wir 55 Euro pro Person (incl. MwSt.). Der Preis beinhaltet die Verkostungen, Getränke und die Mitnehmsel. Die Teilnahmegebühr 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](mailto:info@klosterbauer.de)  
 T: 02261 78369

**Weitere Angebote:**

Kindergeburtstage, Jahreskurse für 6-14jährige, Aktionstage, Erlebnistage für Gruppen  
 Mehr Infos: [www.klosterbauer.de](http://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.



**Klosterhof Bünghausen, Hömelstr. 12, 51645 Gummersbach**

