

Klosterhof Bünghausen



bergisch pur-Produkte:
Rind- und Lammfleisch,
Masthähnchen, Eier



Wo LesBleues, Bergschaf und Höhenvieh wohnen

Auf dem Klosterhof verschmelzen fairer Umgang mit den Tieren und vorzüglicher Geschmack zu einer Einheit.

Rotes Höhenvieh und Braunes Bergschaf grasen auf den steilen Wiesen des Klosterhofs im idyllischen Bünghausen. Ganz bewusst engagieren sich Peter Schmidt und Susanne Schulte als GEH-Archehof für den Erhalt dieser alten und bedrohten Nutztierassen. „Zukunft haben die alten Rassen nur, wenn sie auf bäuerlichen Betrieben überleben“, sagt Schmidt.

Der Klosterhof ist Mitglied im Ökoverband Biokreis. Die robusten Tiere stehen fast ganzjährig auf der Weide und kommen ohne Hochleistungsfutter aus. Eine besondere Seltenheit ist der mobile Schlachter, der auf den Hof kommt. So werden die Tiere bis zum letzten Moment ruhig und stressfrei behandelt. Im Kühlwagen hängt das Ochsen- und Färsenfleisch mindestens zehn Tage ab, bevor es die gut marmorierte Delikatesse frisch ab Hof zu kaufen gibt. „Der Geschmack beweist, dass sich unser Engagement lohnt“, sagt Peter Schmidt.

Im Bauwagen mit Wiesenauslauf haben die LesBleues-Hühner ihr Heim gefunden. Auf vielfachen Wunsch der Kunden, die auch Hühnerfleisch regional einkaufen möchten, entschied sich Schmidt für die Haltung der Zweinutzungsrasse. Sie dürfen hier wesentlich länger leben und langsamer wachsen als die meisten Masthähnchen. Die Geduld lohnt sich: Die Tiere haben ein schönes Leben und ihr Fleisch ist gesund, schmackhaft und reichlich.

Klosterhof Bünghausen

Hömelstr. 12, 51645 Gummersbach-Bünghausen

T: 02261 78369

E: info@klosterbauer.de

I: www.klosterbauer.de

Ansprechbar: Peter Schmidt, Susanne Schulte, Verkauf nach Absprache

Weitere Angebote: Felle, Wolle, Kuhhörner, Landschaftspflege, Freizeitangebote, Hofführungen