



VON SEBASTIAN BORDTHÄUSER

Empörung hilft den Tieren nicht – handeln schon!

Nach jedem neuen Skandal schlägt die Empörung hohe Wellen. Derzeit stehen Tönnies und Wiesenhof im Kreuzfeuer und halten wieder vor Augen: Politik wird mit dem Einkaufszettel gemacht. Der Wunsch nach besseren Lebensmitteln und besserem Fleisch wird allerorten immer wieder beteuert, und man kann die Uhr danach stellen, dass zu Beginn der Grillsaison das Bonmot des 300-Euro-Grills und der 60-Cent-Bratwurst irgendwo auftaucht und frenetisch beklatscht wird.

Doch Applaus alleine hilft nicht. Wenn man industrielle Massentierhaltung und die damit verbundene Ausbeutung von Tier und Mensch vermeiden will, dann muss man sich selber darum kümmern. Einen Ausweg etwa bietet der Klosterhof Bünghausen. Der Betrieb zählt zu den Musterbetrieben für ökologischen Landbau und ist Gründungsmitglied der Regionalvermarktung bergisch pur.

Peter Schmidt und Susanne Schulte haben sich auf alte Rassen spezialisiert: Das Rote Höhenvieh und das Weiße Bergschaf sind vom Aussterben bedroht, das Braune Bergschaf und die Mechelner Hühner gelten als bedrohte Arten. Der Hof liefert durch die Kultivierung dieser seltenen Rassen einen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität und zur heimischen Kulturlandschaft. Jeden ersten Samstag kann der Hof besucht werden, was besonders mit Kindern empfehlenswert ist. Kein weißer Klotz auf der ostwestfälischen Wiese, sondern ein Betrieb, der geführt wird von Menschen, die ihren Produkten ein Gesicht verleihen.

Ich selbst kaufe dort seit vielen Jahren mein Rindfleisch, und

auch wenn es Hühner gibt, schlage ich gerne zu. Natürlich kosten die Produkte von diesem Hof etwas mehr, aber man unterstützt nicht nur den Landwirt, sondern trägt seinen Teil zum Erhalt bedrohter Rassen und einer gesunden, kleinbäuerlich strukturierten Kulturlandschaft bei.

Die Tiere aus Robust-Haltung verbringen ihre Tage draußen an der frischen Luft, bekommen natürliches Futter, auf herkömmliche Futtermittel wie Soja etc. wird komplett verzichtet. Die Hühner laufen ebenfalls im Freien und auch auf das Schreddern

„ Geschlachtet werden die Rinder vor Ort in vertrauter Umgebung

der männlichen Küken wird hier verzichtet. Geschlachtet werden die Rinder vor Ort am Hof, in ihrer vertrauten Umgebung. Die Verarbeitung erfolgt nach rund zweiwöchiger Reife von Hand, ebenfalls vor Ort. Und weil das alles sehr arbeitsintensiv ist, wird auch kein Hofladen betrieben, in dem alles immer verfügbar ist. Es gibt die erstklassigen Produkte nur in Direktvermarktung. Das bedeutet, wenn ein Tier geschlachtet wurde, kann dies nach Vorbestellung am Hof abgeholt werden.

Das klingt erstmal kompliziert, ist es aber nicht, denn als Kunde wird man per Mail über die Schlacht- und Abholtermine rechtzeitig informiert. Es wird immer das ganze Tier zerlegt, auch moderne BBQ-Schnitte werden dabei berücksichtigt.

Per Mail an info@klosterbauer.de kann man sich in den Verteiler eintragen lassen, weitere Infos: » klosterbauer.de

Mi
Ast
un

ILLUS

Sol
ner
dür
Dur
Mo
sorMa
Lies
Knö
Sch
dür
FreOp
ner
sch
und
die
renGu
gro
auc
Me
We
anSol
am
der
dar
ert
übCo
Hir
hei
Sie
set
Ihr