



## BIO-REGION NIEDERRHEIN

### Infos zu den Betrieben unserer Bustour am 13. April 2019

#### **Biolandhof Rülfig, Rhede**

Der Hof Rülfig liegt am Rande des Naturschutzgebietes Dingdener Heide. Der Familiensitz, dessen erste urkundliche Erwähnung bis ins Jahr 1150 zurückgeht, hat eine sehr bewegte Geschichte.

Heute leben hier Heinrich und Regine Rülfig, die den Hof seit 2003 nach Bioland Richtlinien betreiben. Das Ziel ist eine landwirtschaftliche Erzeugung von qualitativ hochwertigen ökologischen Lebensmitteln, gekoppelt mit der Aufwertung der Landschaft und mit einem Dienstleistungsangebot (Gastronomie und Direktvermarktung).

Die 800 Schweine des Hofes, davon 250 Bunte Bentheimer Biolandschweine, die auch an der frischen Luft im Stroh liegen und Sonne und Regen genießen, erhalten hofeigenes Futter sowie Nebenerzeugnisse aus der Lebensmittelproduktion, wie z. B. Biobrot.

Insgesamt 130 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und 30 ha Wald werden bewirtschaftet. Von den 130 ha sind 100 ha Ackerland und 30 ha Grünland. Angebaut werden Gemüseerbsen, Speisekartoffeln und Möhren, Hokaidokürbisse und Weizen für eine Feinbrennerei.

Im Kleinen aber feinen Hofladen werden Spezialitäten vom Bunten Bentheimer Bio Schwein, Bio Schwein, Bio Rind, Bio Kalb, Bio Geflügel und Bio Lamm angeboten.

#### **Biolandhof Bollmann**

Der Familienbetrieb der Familie Bollmann wird schon seit Generationen landwirtschaftlich geführt. Stand hier längere Zeit der spezialisierte Milchviehbetrieb im Mittelpunkt, so folgte 1999 die Umstellung auf ökologische Landwirtschaft. Seither betreibt die Familie zusammen mit 25 Mitarbeitern Gemüseanbau und Tierhaltung nach Bioland-Richtlinien. Es werden Kürbisse, Möhren, Erbsen Brokkoli, Porree, Spinat, Zwiebeln und Kartoffeln angebaut.

Der Legehennenbereich, mit über 5.000 Legehennen, ist ein weiteres Standbein des Betriebes. Zudem werden 40 Mutterkühe der Rasse Fleischnackvieh gehalten. Im Sommer leben diese auf den umliegenden Wiesen – im Winter im großen Stall, wo sie u.a. frisches Klee gras fressen, das zur Sommerzeit als Heu oder Silage geerntet wird

#### **Bio-Bäckerei Schomaker, Neukirchen-Vlyn**

Biobäcker Andreas Schomaker führt die Tradition seines handwerklichen Familienbetriebes fort. Für sein soziales und ökologisches Engagement erhielt er besondere Auszeichnungen.

Mit seinen tatkräftigen Mitarbeitern gelingt es Schomaker, den stetig wachsenden Kundenkreis zuverlässig mit gesunden Bio-Produkten zu versorgen. Erzeugung, Eier von den eigenen Hühnern. Daneben gibt es ein komplettes Naturkostwaren-Sortiment.

**Wir freuen uns auf einen spannenden und erlebnisreichen Tag mit Ihnen.**

**Die Kosten für die Tour belaufen sich auf 20€ pro Person, plus einem Verpflegungsanteil von 5€ für den Tag.**

