

## Hofsafari auf dem Biolandhof Frohnenbuch – Samstag, den 30. August 2025

Ein wunderbarer Slowfood-Ausflug an den Niederrein: wir besuchten den [Biohof Frohnenburg in der Nähe von Kamp-Lintfort](#).

Wer sein Fleisch bei unserem Essener [Biofleischer Bernd Burchardt](#) einkauft, kennt die „Weideschwein-Initiative“. Widerstandsfähige Schweinerassen leben nicht im Stall, sondern werden ganzjährig im Freiland gehalten. Mit viel Auslauf. Zum Schutz vor brennender Sonne oder schneidender Kälte gibt es kleine Hütten, in die sich die Schweine zurückziehen können. Wenn eine Sau Ferkel zur Welt bringt, zieht sie sich ebenfalls in eine Hütte zurück. Ansonsten rennen alle höchst lebendig durch das riesige Freigelände. Man sieht ihnen an, dass sie das lieben: Ferkel aller Größen toben herum und die Muttersauen genießen auch mal ihre Ruhe. Ein völlig anderes Bild als die eingepferchte Stallhaltung.



Der Besitzer des Hofes, Herr Bird führte uns in einer „Hofsafari“ durch alle Bereiche: die

großen Flächen der Weideschweine, der Rinderherden, der mobilen Hühnerställe.



Bequem in einem Traktoranhänger umrundeten wir den großen Hof und lauschten seinen Erklärungen. Bei den Rindern ist es eine Limousin-Herde, die nur im Winter in den offenen Stall wechselt. Auch hier ein hoch entspanntes Zusammenleben der Herde. Die Kälber bleiben bei den Müttern, trinken ihre Milch- daher keine eigene Käseproduktion. Die Mutterkuhhaltung sichert den Sozialkontakt und wir konnten verstehen, dass Herr Bird wirklich stolz auf alles ist, was die Familie mit so viel Herzblut gemeinsam geschaffen hat.



Es wird auch viel Technik eingesetzt, um das Leben der Tiere zu überwachen, da wo es nötig ist, um ihr Wohlergehen zu sichern. Und auch wenn alle wollen, dass die Tiere ein gutes und wirklich artgerechtes Leben führen können, lebt der Betrieb natürlich vom Verkauf der Tiere und des Fleisches. Auch um die artgerechte Schlachtung macht man sich viele Gedanken. Es

gibt in der Nähe einen guten Bioschlachthof und doch denkt man über künftige Hofschlachtung oder Abschuss auf dem Hof nach. Es würde den Transport der lebenden Tiere unnötig machen – immer ein großer Stressfaktor. Besichtigen kann man auch die eigene Metzgerei, in der die Tiere selbst zerlegt und verarbeitet werden. Sehr transparent und Mo-Fr kann man alles von Fenstern genauestens betrachten.

Ein Bio-Vorzeigebetrieb, der kürzlich auch seitens des Bundeslandwirtschaftsministeriums geehrt wurde. Völlig verdient, wie wir fanden und der lange Vormittag wurde mit einem schönen, gemeinsamen Frühstück im sonnigen Garten abgeschlossen, wo natürlich vor allem eigene Produkte serviert wurden.



Der Hofladen ist groß, außerordentlich reichhaltig sortiert und neben eigenem Fleisch/Wurstwaren gibt es ein großes Angebot an zugekauftem Biokäse, auch selbst zubereitete „Konserven“ mit Suppen, Saucen, fertigen Gerichten. Wer noch weitere Leckereien mitnehmen will wie Schokoladen, Tees oder Kuchen, findet ein reichhaltiges Sortiment.



Weitere Informationen zum Biolandhof Frohnenbruch:

Familie Bird  
Schloßallee 81  
47475 Kamp-Lintfort

[Website](#)