

Ein Besuch auf dem Büffelhof Kragemann – 17. Mai 2025

Landwirtschaft mit Herz, Verstand und Haltung

Bocholt-Barlo – ein stilles Fleckchen im westlichen Münsterland. Hier, fast schon auf Tuchfühlung mit der niederländischen Grenze, liegt der Büffelhof Kragemann.



Schon beim ersten Schritt aufs Gelände spürt man: Hier ist etwas in Balance. Zwischen Mensch, Tier und Natur. Familie Mölders hat aus einem alten Gehöft einen Ort gemacht, der nicht nur produziert, sondern berührt. Hier wird nicht nur *mit* den Tieren gelebt, sondern man lebt auch *für* sie. Einen Ort, an dem Landwirtschaft noch Verantwortung trägt – und Geschmack hat.

Die sanften Riesen

Rund 170 Wasserbüffel – ruhig, würdevoll und erstaunlich sanft – bilden das Herzstück des Hofes. Ihre tiefen dunklen Augen blicken mit der Gelassenheit von Tieren, die wissen, dass ihnen hier kein Stress droht. Kein Zwang, kein Lärm. Stattdessen: Weiden, Weite und Vertrauen.



Melken? Ja, aber nur freiwillig. Ein Melkroboter steht bereit – und wird von den Tieren ganz nach Bedarf selbst aufgesucht. „Es hat fast zehn Jahre gedauert, bis sie uns vertraut haben“, erzählt Martin Mölders, der gemeinsam mit seiner Frau Silvia den Hof mit bewundernswertem Engagement führt. „Heute ist das wie ein Tanz, ganz ohne Druck.“

Beim Gang zur Weide genügt ein akustisches Signal – der Klang eines halbleeren Futtereimers – und aus der Ferne setzt sich die Herde (mal schneller, mal langsamer) in Bewegung. Wenige Momente später reibt sich ein tonnenschwerer Büffel liebevoll am Bein seines „Herrchen“, denn „eigentlich sind sie alle wie Hunde“, sagt er lachend.



Qualität statt Masse – mit jedem Bissen spürbar

Aus der kostbaren Milch – im Schnitt geben Büffelkühe etwa 9 Liter am Tag – entsteht Feinstes: Frischer Mozzarella, Camembert, cremiger Frischkäse. Im kleinen, charmanten



Hofladen können Besucher sich selbst davon überzeugen und auch wir haben das im Rahmen unserer Expedition auch getan.

Die Produkte sind nicht nur geschmacklich exzellent – sie erzählen eine Geschichte. Die Geschichte von Zeit, von Sorgfalt, von Respekt gegenüber Tier und Natur. „Slow Food“, wie es sein sollte: gut, sauber, fair.

Auch das Fleisch der männlichen Tiere findet Verwendung – als hochwertiges Büffelfleisch. Dunkelrot, zart, wildaromatisch und dabei cholesterinarm – ein echter Geheimtipp für Feinschmecker. Nachhaltig, ehrlich und verantwortungsvoll produziert. Hier wird nichts verschwendet, sondern wertgeschätzt.

Tiere, Vielfalt und ein Hof mit Seele

Doch nicht nur Wasserbüffel leben auf dem Hof Kragemann. Alte Nutzierrassen wie Ziegen, Schafe, Schweine, Hühner, sogar Nandus gehören zur Hofgemeinschaft. Und mittendrin: Hunde, Katzen – und Menschen mit Herz.



Der Tag war nicht nur ein Blick hinter die Kulissen bäuerlicher Lebensweise, sondern auch ein Eintauchen in eine Philosophie. Eine Haltung, die zeigt, dass (moderne) Landwirtschaft auch anders geht: Mit Respekt, Geduld – und jeder Menge Liebe zum Detail.

Zum Abschluss ging es für einige Teilnehmer noch auf eine kleine Wanderung über die nahe Grenze in die Niederlande. Zwischen „Appeltartje“ und „Koffie verkeerd“ ließen wir das Erlebte Revue passieren – und waren uns einig: Dieser Hof ist ein leuchtendes Beispiel für eine Zukunft, in der Genuss und Verantwortung keine Gegensätze sind.

Weitere Informationen zum Büffelhof Kragemann:

<https://www.bueffelhof-kragemann.de/>

Radio-Interview mit Herr Mölders (WDR)

👉 [LINK](#)

Bericht in der WDR- Lokalzeit:

👉 [LINK](#)

ARD-Mediathek „Land& Lecker“

👉 [LINK](#)

Text: Slow Food Essen

Fotos: Slow Food Essen

