

Kölner Stadt-Anzeiger

Lohmar - 07.08.2012

GUT SCHIEFELBUSCH

Gold für selbst gebackene Kuchen



Setzt auf regionale Produkte: Das Bauerngut Schiefelbusch.

Foto: Holger Klein

Von Julia Hohenadel

Die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen hat dem Bauerngut Schiefelbusch für sein Hofcafé eine Qualitätsauszeichnung verliehen. Dabei wurden die Lohmarer gleich mit der vollen Punktzahl bewertet.

Das Bauerngut Schiefelbusch hat mit seinem Hofcafé eine Qualitätsauszeichnung der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen abgeräumt. Die so genannten goldenen Kaffeetassen werden in Anlehnung an die bekannten Hotelklassifizierung mit Sternen vergeben. Die Landwirtschaftskammern in NRW,

Niedersachsen und Rheinland-Pfalz zeichnen beispielhafte Hofcafés

mit bis zu fünf Goldenen Kaffeetassen aus. Mit ihnen soll der gastronomische Standard dokumentiert werden – eine Orientierungshilfe für Besucher, wo gut Kaffee und Kuchen zu essen ist.

Gäste, die das Schild mit den goldenen Kaffeetassen sehen, können sicher sein, dass es sich um ein Café handelt, das in Kombination mit einem Bauernhof geführt wird. Diese Betriebe bieten selbst gebackenen Kuchen und Spezialitäten aus der Region nach hofeigenen Rezepten an.

Kleines Extra: Johannes Frizen, Präsident der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, konnte den Lohmarern gleich die volle Punktzahl überreichen: fünf Goldene Kaffeetassen. Damit erhält Gut Schiefelbusch als erster Betrieb im Rheinland und zweiter Betrieb in Nordrhein-Westfalen diese höchste Qualitätsauszeichnung.

„Man muss den Trend der Zeit erkennen und trotz einer gewissen Vielseitigkeit die Qualität halten, denn die Verbraucher sind sehr sensibel“, erklärten die Betreiber Helga und Albert Trimborn zur Verleihung. Auch die Stadtspitze war glücklich: „Ich freue mich sehr darüber, dass das Bauerngut Schiefelbusch diese Auszeichnung erhält; das Unternehmen ist über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und sehr geschätzt“, kommentierte Bürgermeister Wolfgang Röger die Erfolgsmeldung.

Bauernhofcafés, die sich um das güldene Geschirr bewerben, werden von einem Vertreter der regionalen Tourismusagentur und der Landwirtschaftskammer unangemeldet besucht. Das Prüfungsteam muss dann ein Urteil fällen über den Hof und die Ausstattung sowie die Produkte und die Qualität des Service. Je nach erreichter Punktzahl werden danach eine bis fünf Tassen verliehen. Die Kriterien, die dieser Prüfung zugrunde liegen, wurden entwickelt von Fachleuten des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga), der Touristikbranche, der Bauernhofgastronomie und der Landwirtschaftskammer.

Die Lohmarer punkteten in allen Kategorien, ließ der Rhein-Sieg-Kreis wissen: in Ausstattung und Serviceleistungen genauso wie in der Auswahl an vielfältigen, regionaltypischen Angeboten und der Zubereitung mit eigenen Produkten.

Alle drei Jahre müssen sich landwirtschaftliche Betriebe mit vielen Tassen im Schrank der unangemeldeten Überprüfung stellen. In diesem Jahr wurden in NRW bislang 19 der insgesamt etwa 200 Bauernhofcafés geprüft. Ergebnis: 13 Betriebe erhielten vier und fünf Cafés drei goldene Kaffeetassen.

Gut Schiefelbusch

Das Bauerngut ist ein Vollerwerbsbetrieb mit Viehhaltung, Ackerbau und Sonderkulturen. Als Bauernhof wollen sich die Betreiber ohne Monokulturen und Massentierhaltung durch Vielseitigkeit und Nachhaltigkeit auszeichnen. Das Bauernlädchen wurde 1985 als eines der ersten der Region eröffnet und bietet Produkte aus eigener Herstellung und von regionalen Partnerbetrieben an. Der Hof hat ein eigenes Café und Ferienwohnungen.
(jkh)

Artikel URL: <http://www.ksta.de/lohmar/gut-schiefelbusch-gold-fuer-selbst-gebackene-kuchen,15189212,16824688.html>

Copyright © 2014 Kölner Stadtanzeiger