

Unser Partner
aus Essen



Der Klosterberghof ist ein historischer Bauernhof, der erstmals 1319 erwähnt wurde.



Inmitten von Obstwiesen und Feldern leben und arbeiten hier Menschen mit Behinderung unter fachgerechter Anleitung.



Das Kresse-Gärtnersteam vom Klosterberghof bei der Arbeit.



Ein schöner Tag - Sommerfest auf dem Klosterberghof.

Bio-Kresse vom Klosterberghof

aus Deutschland, Essen.

Seit 1992 wird der Klosterberghof aus Überzeugung nach den strengen Bioland-Kriterien bewirtschaftet. Er ist ein Zweigbetrieb der Franz Sales Werkstätten GmbH und eine anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung. Der Hof hat sich auf die Produktion von Kresse-Sorten spezialisiert. Im 1000 m² großen Gewächshaus werden ganzjährig Senf-Kresse, Radieschenkresse und Gartnekresse angebaut. Die schnelle Kulturdauer beträgt im Sommer fünf bzw. im Winter 7-8 Tage und bietet den Menschen hier das ganze Jahr über sinnvolle Tätigkeiten.

Der Bauernhof Klosterberghof liegt inmitten von Obstwiesen und Feldern. Hier basiert die Arbeit auf der Kreislaufwirtschaft. Das ist gut für die Umwelt und hilft, die Artenvielfalt der heimischen Natur zu erhalten. Naturprodukte in Verbindung mit bester handwerklicher Tradition und Verarbeitung sind Grundlage für eine hohe Lebensqualität.

Art des Betriebes	Werkstatt für Menschen mit Behinderung
Anbaufläche	30 Hektar Freiland, 0,2 Hektar geschützter Anbau, 1.000m ² Gewächshaus
Herkunft	Deutschland, Essen
Bio-Zertifizierung	Bioland



Produkte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Gartnekresse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Senf-Kresse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Radieschenkresse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Rucola-Kresse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

