

Das Bundesprogramm

Das Netzwerk Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau ist eine Maßnahme des **Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft** (BÖLN). Ziel des BÖLN ist es, die Rahmenbedingungen für die nachhaltige und ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft zu verbessern und die Voraussetzungen für ein gleichgewichtiges Wachstum von Angebot und Nachfrage zu schaffen.
www.bundesprogramm.de

Die Zukunftsstrategie

Bereits jeder achte Betrieb in Deutschland arbeitet nach ökologischen Vorgaben. Die Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, den Anteil der Bio-Fläche bis 2030 auf 20 Prozent zu erhöhen. Deshalb hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) einen Fahrplan für mehr Bio entwickelt: die **Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZÖL)**. Zentrales Instrument zu deren Umsetzung ist das BÖLN, z.B. mit den Dialog- und Vernetzungsangeboten der Demonstrationsbetriebe.

Das Netzwerk

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat aus knapp 32.000 Öko-Betrieben zuletzt 290 **Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau** ausgewählt. Sie zeigen durch Führungen, Hoffeste und Aktionstage allen Interessierten (Verbraucherinnen und Verbrauchern, Familien, Kitas, Schul- und Berufsschulklassen, Auszubildenden, Umstellungsinteressierten, Praktikerinnen und Praktikern), was ökologischen Landbau ausmacht.
www.demonstrationsbetriebe.de
www.oeko-einblick.de

Der Hof

Kontakt zum Milchschaufhof Brünjes:

Roland Brünjes
Ostendorfer Straße 51
27432 Bremervörde, NI
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006
Tel.: 04769-4 61 / Fax: -82 08 50
milchschauf@t-online.de
www.milchschaufhof-bruenjes.de



Mehr Infos und
Betriebsspiegel



Bioland

HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Geschäftsstelle BÖLN
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
boeln@ble.de
www.ble.de

STAND

Juli 2021

KONZEPT & REDAKTION

m&p: public relations, Bonn

GESTALTUNG

design.ideo, büro für gestaltung, Erfurt

BILDNACHWEIS

Familie Brünjes

Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft



Schafsmilch aus Bremervörde

Im hohen Norden hält das Ehepaar Brünjes eine Milchschaferde und betreibt eine eigene Hofkäserei. Die Mutterschafe weiden auf Grünland und Deichen. Vermarktet werden die eigenen Produkte in der Region direkt und in der Gastronomie.

„Mit der ökologischen Haltung von Milchschafern und der Erzeugung hochwertiger eigener Käsespezialitäten haben wir uns einen echten Traum erfüllt“, sagt Roland Brünjes. Seit knapp 30 Jahren bewirtschaftet er gemeinsam mit seiner Frau Ingrid den rund 34 Hektar großen Hof bei Bremervörde nach Bioland-Richtlinien.

Milch für vielfältige Produkte

Der Hof der Brünjes liegt mitten im Moorgebiet mit viel Dauergrünland. Bei der Deichpflege wird neuerdings die Ampfer- und Distelbekämpfung teilweise mit Hilfe eines Heißwassergerätes durchgeführt. Die Herde umfasst 170 Muttertiere, von denen etwa 140 übers Jahr gemolken werden. Lämmer kommen von Mitte Januar bis Mai zur Welt. „Die Laktationsperiode dauert von Mitte Januar bis Ende Oktober, sodass die Tiere von November bis Januar trockenstehen und sich auf die Geburten vorbereiten können“, erklärt Ingrid Bartel-Brünjes.

Der Milchschaferhof arbeitet mit der „Deutschen Milch- und Käsestraße“ zusammen. In der Hofkäserei werden die Produkte handwerklich hergestellt. So entstehen Naturjoghurt und der Fruchtjoghurt

„Mit der ökologischen Haltung von Milchschafern und der Erzeugung eigener Käsespezialitäten haben wir uns einen echten Traum erfüllt.“



„Lämmertraum“, außerdem Frischkäse wie „Moor-teufel“, „Moorhexe“ und „Moorfeuer“, der Weichkäse „Piepenrieker“ oder der Schnittkäse „Ostedieler“.

Käsekultur und Landluft

Familie Brünjes vermarktet ihre Produkte direkt ab Hof und auf Anfrage. Molkereiprodukte und Fleisch vom Milchschafer sind im Angebot. Ein Großteil der Erzeugnisse geht an Hofläden anderer Betriebe und Restaurants in Norddeutschland. So bieten etwa das Hotel Altes Land in Jork, das Restaurant Seekrug auf Langeoog und das Romantikhôtel Bösehof in Bad Bederkesa Gerichte mit Brünjes-Produkten an. Über den Naturkostgroßhandel wird zudem der norddeutsche Raum beliefert. Interessenten sind jederzeit nach Absprache willkommen, um sich über die ökologische Milchschaferhaltung und Käseherstellung zu informieren. Bei ausreichender Teilnahme gibt es auch praktische Käseschulungsseminare, bei denen alle ihren eigenen Käse kreieren. Auf Wunsch gibt es Verkostungen der Produkte im Rahmen spezieller Veranstaltungen. Über die Initiative „Landvergnügen“ haben Camperinnen und Camper zudem die Möglichkeit, kostenfrei zu parken und Hofluft zu schnuppern.

34 ha

Dauergrünland

15 ha

Deichflächen inklusive

170

Muttertiere Ostfriesisches
Milchschafer mit Nachzucht

