

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 Hof Butendiek:

Familie Bruns
Reitlanderstraße 1
26937 Seefeld, NI
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006
Tel.: 04734-2 18 / Fax: -2 16
info@hof-butendiek.de
www.hof-butendiek.de



Mehr Infos und
Betriebsspiegel



HERAUSGEBER

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

STAND

November 2020

KONZEPT & REDAKTION

m&p: public relations, Bonn

GESTALTUNG

design.ideo, büro für gestaltung, Erfurt

BILDNACHWEIS

Bogdan Harstall Fotografie

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

Hof Butendiek

Demonstrationsbetriebe
Ökologischer Landbau

Einblick in die Ökolandwirtschaft

Frischkäse vom Deich

Milchvieh und Käse sind das Metier von Hof Butendiek. Der alteingesessene Familienbetrieb ist zu einer festen Größe im Bio-Handwerk geworden, deren Frischkäsespezialitäten nahezu deutschlandweit bekannt und beliebt sind.

„Menschen, Kühe und Käse stehen bei uns im Mittelpunkt“, sagt Jürgen Bruns. „Und wie sich die Menschen entwickeln, wächst und verändert sich auch unser Käse. Neue Sorten und Kombinationen sorgen immer wieder für Abwechslung auf der Zunge.“ Familie Bruns bewirtschaftet den Betrieb mit Käserei und Hofladen gemeinsam mit 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Verarbeitung sowie Auszubildenden und Praktikantinnen und Praktikanten im Bereich der gesamten Landwirtschaft.

Das Milchvieh im Mittelpunkt

Wenn man kurz vorm Deich am Jadebusen zum Hof Butendiek kommt, sieht man noch vor dem Hofschild eine Horde Legehennen um ihre Mobilställe grasen und flattern. Gut möglich, dass einem die Holsteinischen Schwarzbunten Milchkühe schon anderswo in der Nähe der Hofstelle begegnet sind. Denn etwa 200 von ihnen gehören mitsamt Nachzucht zum Hof, ebenso wie das zugehörige Grünland. Typisch für die Region bilden die Kühe den Mittelpunkt des Wirtschaftens und des Kreislaufs auf Hof Butendiek. Für beste Käsequalität suchen sich die Kühe im Frühling, Sommer und im Herbst die leckersten Gräser und Kräuter auf den Wiesen.

Öffnungszeiten

Hofladen und Käserei:

Mo – Fr 9 bis 18 Uhr

Sa 9 bis 12 Uhr



Vielfalt aus der eigenen Käserei

In der Butendiek-Käserei werden die verschiedensten Milch- und Käseprodukte mit natürlichem Fettgehalt handwerklich hergestellt. Das Sortiment umfasst ganzjährig die Klassiker Kuno, Sultans Freude und Scharfe Käthe, sowie saisonbedingte Angebote und immer wieder wechselnde Frischkäse-Fantasien wie aktuell Kurkuma-Schwarzkümmel. Das größte Augenmerk gilt dabei der Frische: Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln und je nach Saison Paprika und Meerrettich werden direkt vor Ort verarbeitet. Zu kaufen gibt es all das im Hofladen, der direkt an der Käserei anschließt.

Viele der Käsespezialitäten finden über den Naturkosthandel bereits seit vielen Jahren Verbreitung in Niedersachsen und den Norden der Republik, aber auch in andere Bundesländer. Wie sie hergestellt werden und wo das Gras dafür wächst, wie gemolken wird und wo die Bio-Eier herkommen, kann man sich ansehen. „Transparenz ist uns wichtig“, sagt Jürgen Bruns. „Die Käserei kann ebenso wie der gesamte Hof besucht und besichtigt werden.“ Das meint spontane Erkundungen in Eigeninitiative ebenso wie geführte Besichtigungen mit vielen Aha-Effekten.

200 ha

Dauergrünland, darunter
5-10 ha Ackerfläche

200

Schwarzbunte Kühe mit
Nachzucht

ca. 50

Produkte aus eigener
Erzeugung

