



## Ein Netzwerk von mehr als 240 Biohöfen

Von Apfelanbau über Rosenzucht bis Ziegenhof – in Deutschland wirtschaften mehr als 23.000 Betriebe nach ökologischen Richtlinien. Aus dieser Vielfalt hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft über 240 Biohöfe zu Demonstrationsbetrieben ernannt. Diese Biobetriebe öffnen ihre Türen für alle Interessierten sowie die Presse und zeigen, wie moderner Ökolandbau in der Praxis funktioniert.

Das Angebot richtet sich an Fachleute genauso wie an Vereine oder Schulklassen. Die Biohöfe bieten in der Regel Hof- und Feldführungen und führen auch Veranstaltungen zu speziellen Fragestellungen durch. Eine Koordinationsstelle unterstützt Besuchergruppen bei der Betriebsauswahl, informiert über die Schwerpunkte der Höfe und berät die Presse bei Recherchen und Anfragen.

### Weitere Informationen:

[www.demonstrationsbetriebe.de](http://www.demonstrationsbetriebe.de)  
[www.bio-live-erleben.de](http://www.bio-live-erleben.de)

### Zentraler Kontakt zum Netzwerk

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe  
c/o m&p: public relations GmbH  
Joseph-Schumpeter-Allee 23, 53227 Bonn  
[info@demonstrationsbetriebe.de](mailto:info@demonstrationsbetriebe.de)

## BÖLN Das Bundesprogramm

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm ist ein wesentlicher Baustein des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Unterstützung der ökologischen und nachhaltigen Landwirtschaft.

Ziel des BÖLN ist es, die Rahmenbedingungen für die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft und andere Formen nachhaltiger Landbewirtschaftung in Deutschland zu verbessern und die Voraussetzungen für ein gleichgewichtiges Wachstum von Angebot und Nachfrage zu erzielen.

### Weitere Informationen:

[www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)  
[www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

**BÖLN**  
Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft



029

### Herausgeber:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Geschäftsstelle BÖLN  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
[boeln@ble.de](mailto:boeln@ble.de), [www.ble.de](http://www.ble.de)  
© BLE März 2017

## Hof Butendiek

Biohof im bundesweiten Netzwerk  
Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau



Demonstrationsbetriebe  
Ökologischer Landbau

„Menschen, Kühe und Käse stehen bei uns im Mittelpunkt. 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.“



## Hof Butendiek

Im nordwestlichen Niedersachsen, in unmittelbarer Deichnähe, liegt Hof Butendiek. Familie Bruns bewirtschaftet den Familienbetrieb mit Käserei und Hofladen gemeinsam mit 20 MitarbeiterInnen in der Verarbeitung sowie Auszubildenden und Praktikanten in der Landwirtschaft. Seit 1988 ist er dem Bioland-Verband angeschlossen und arbeitet seither mit allen „Hoch und Tiefs“, aller Lust und Leidenschaft. Etwa 180 Kühe plus Nachzucht sowie 200 Hektar Grünland gehören zum Hof. Für beste Käsequalität dürfen sich die Kühe im Frühling, Sommer und im Herbst die leckersten Gräser und Kräuter auf den Wiesen suchen.

In der Käserei werden die verschiedensten Käsesorten, Frischkäse, Quark und Joghurt 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-Phantasien. Das große Augenmerk des Hofes gilt der Frische: Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln und je nach Saison Paprika und Meerrettich werden direkt vor Ort verarbeitet.



## Bio live erleben

Der Hof Butendiek ist Mitglied im Netzwerk Demonstrationbetriebe Ökologischer Landbau und zeigt allen Interessierten, wie moderner Ökolandbau funktioniert.

### Käse zaubern in der Käserei:

Der Schnittkäse wird handwerklich aus Rohmilch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt. Der Käsebruch, je nach Sorte gewürzt, wird in Formen gefüllt und gepresst. Danach ruht der fertige Laib drei Tage im Meersalzbad. Der junge Käse reift 4 bis 8 Wochen bei 10 bis 12 °Celsius.

### Öffnungszeiten der Käserei:

Mo - Fr 9.00 bis 18.00 Uhr  
Sa 9.00 bis 12.00 Uhr



### Käsespezialitäten:

- Butendieker Schnittkäse aus Rohmilch (jung und mittelalt) mit verschiedensten Kräutern und Gewürzen
- Butendieker Frischkäse
- Klassiker wie Kuno, Scharfe Käthe und Sultans Freude sowie wechselnde Zubereitungen, bei der der Phantasie kaum Grenzen gesetzt sind.
- Vollmilchquark
- Vollmilchjoghurt

## Betriebsspiegel

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Betriebsart:</b>     | Molkereibetrieb   |
| <b>Betriebsfläche:</b>  | 200 ha Dauergrünland, davon<br>5 - 10 ha Ackerfläche                              |
| <b>Tierhaltung:</b>     | 180 Kühe mit Nachzucht,<br>Laufstall für die Wintersaison/<br>Weidegang im Sommer |
| <b>Anbauverband:</b>    | Bioland   |
| <b>ÖKO-Kontrollnr.:</b> | DE-ÖKO-006  |

## Kontakt zum Hof

### Hof Butendiek GmbH & Co.KG

Familie Bruns  
Reitlanderstr. 1  
26937 Seefeld  
Tel.: 04734 - 2 18; Fax: 04734 - 2 16  
E-Mail: [info@hof-butendiek.de](mailto:info@hof-butendiek.de)  
[www.hof-butendiek.de](http://www.hof-butendiek.de)

