

Partner des Monats:

Hof Butendiek

Die Lage am Außendeich - eine Chance

„Hof Butendiek“ – wie der Name schon sagt – Außendeich – abseits gelegen – na super! Die Lage auf dem platten Land in Butjadingen nahe Seefeld am Jadebusen brachte Jürgen und Maike Cornelius Bruns vor 20 Jahren dazu, die Milch ihrer Kühe selbst zu verarbeiten und wurde so zum Glücksfall, denn sie verhalf der Betriebsleiterin und mehreren Vollzeitkräften und Aushilfen zu einem interessanten Arbeitsplatz. Seit 1988 bewirtschaften sie den Familienbetrieb nach Bioland-Richtlinien. „Wir wollten damals keinen Kunstdünger mehr verwenden und keine Futtermittel aus der „Dritten Welt“ beziehen“, sagt Maike Cornelius Bruns. Leider gab es in der Nähe keine Molkerei, die bereit war, den höheren Preis für ökologisch erzeugte Milch zu bezahlen. Die Idee, selber Käse und Molkereiprodukte handwerklich herzustellen und zu vermarkten drängte sich förmlich auf.



Jürgen und Maike Cornelius Bruns mit ihren vier Kindern und verschiedenen Mitarbeitern. Auch Freunde und ehemalige Azubis helfen gern mal auf dem lebendigen Hof.

Käse von Butendiek - Handwerk gepaart mit Liebe und viel Kreativität

Mit viel Liebe und Kreativität wurde seitdem das Butendieker Käsesortiment entwickelt. Vor allem die Frischkäsekreationen mit verschiedenen raffinierten Kräutern und Gewürzen und klingenden Namen wie „Frühlingslust“, „Herbstlaune“, „scharfe Käthe“ und „Sultans Freude“ machen Appetit auf sinnliche Gaumenfreuden. Mit ihren künstlerisch gestalteten Etiketten sind sie ein Blickfang in jedem Mopro-Regal.



Das erste Schneiden - aus Milch wird Schnittkäse

Nur bestes Futter und viel frische Luft für die Kühe

Ca. 90 Kühe mit den dazugehörigen Rindern und Kälbern machen den Viehbestand des Hof Butendiek aus. Von Frühling bis Herbst sind sie auf Weiden und Wiesen und fressen Gras und Kräuter. Den Winter verbringen die Kühe im großzügigen Laufstall und werden soweit wie möglich mit Heu gefüttert, das gibt der Milch und damit auch dem Käse einen besonders guten Geschmack und eine hohe Qualität. Zugefüttert wird mit Futtergetreide von anderen biologisch wirtschaftenden Betrieben. Kornkraft bezieht schon seit vielen Jahren Frischkäse aber auch Schnittkäse vom Hof Butendiek, der als regionaler Frische-Hersteller auch einer unserer „Bio von hier“ Partner im Norden ist.



Fast das ganze Jahr auf der Weide – die Schwarz-Bunten vom Hof Butendiek.