



Die Butendieker

**Hof
Butendiek**
DER BIO-HOF AM DEICH



Hof Butendiek

Reitlander Strasse 1
26937 Seefeld

Tel: 04734-218

Fax: 04734-216

E-Mail: info@hof-butendiek.de

»Wenn die Brise am Deich einmal besonders steif weht, pfeift auch durch unsere Hofkäserei gern ein frischer Wind. Dann entstehen neue Sorten für Genussmenschen.«

Verband: Bioland

Unser Familienbetrieb

Daten des Betriebes: Auf 150 Hektar Wiesen und Weiden wächst das Futter für 180 schwarz-bunte Kühe. Ab März geht es tagsüber auf die Wiese, im Sommer bis in den Herbst hinein auf die Weiden. Im Winter wird im geräumigen Laufstall mit hofeigenem Heu gefüttert. Heu statt Silage ergibt weniger Milchleistung, dafür eine umso bessere Milchqualität. In unserer Hofkäserei/Landwirtschaft/Vermarktung sind neben den Betriebsleitern 30 weitere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen beschäftigt.

Produkte/Service: Das Sortiment umfasst aktuell 9 Sorten Frischkäse (u.a. Scharfe Käthe, Sultan's Freude und Oh!Livia) sowie Vollmilchquark und -joghurt und 23 Sorten Schnittkäse, z.B. Möhre-Chili, Bockshornklee und Koriander-Senf. Außerdem Rindersalami und Rinderschinken. Wir stellen für alle möglichen Anlässe Käsespezialitäten individuell zusammen und bieten Geschenkgutscheine an. Über Besuche auf unserem Hof freuen wir uns.

Das Besondere: Alle Butendieker Käseorten werden mit natürlichem Fettgehalt hergestellt - der Schnittkäse aus Rohmilch, der Frischkäse aus pasteurisierter Milch. Wir verwenden ausschließlich natürliche und frischen Zutaten. Der Knoblauch wird erst bei uns geschält und umgehend verarbeitet, und wir verwenden wenn möglich frische Kräuter, Zwiebeln, sowie nach Saison Paprika und Meerrettich. Alle Etiketten sind von Malerin Maike Cornelius-Bruns, unserer Käserei-Chefin, selbst entworfen.

Vermarktung: Hofladen: Mo-Fr 9:00 – 18 Uhr, Sa 9:00-12:00 Uhr. Mit Probiermöglichkeit.

Auf Wochenmärkten in Oldenburg: Mittwoch auf dem Julius-Mosen-Platz, Donnerstag in Wahnbek, Freitag auf dem Bauernmarkt am Schlossplatz.

In Naturkostläden deutschlandweit.

und übrigens:

Spaß bei der Arbeit und bestes Futter zusammen mit glücklichen Kühen ergibt super Käse!

