



Haus Bollheim

Authentizität im Ökolandbau und wirtschaftliche Realität, wie lässt sich das vereinen?

Pflanzenbau

- Lage
 - Köln - Aachener Bucht
 - Im Regenschatten der Nordeifel
 - 150 m über NN
 - 450 mm Niederschlag
- Bodenpunkte
 - 30 bis 88
- Betriebsfläche
 - 234 ha
 - Davon 130 ha arrondiert
 - Weiteste Flächen 40 km entfernt
- Fruchtfolge
 - Zweijähriges Leguminosen Gras
 - Hackfrucht
 - Weizen
 - Hackfrucht
 - Roggen



Acker

- 28 ha Weizen
- 21 ha Roggen
- 9 ha Dinkel
- 2 ha Emmer
- 7 ha Mais davon 5 ha Körnermais
- 8 ha Kartoffeln
- 73 ha Ackerfutter
- 70 ha Grünland
- 3,5 ha Landschaftselemente



Gemüse

- Freiland 11,8 ha, 50 Kulturen
 - Salate
 - Saatgemüse
 - Pflanzgemüse
 - Lagergemüse
 - Wintergemüse
- Folienhaus 0,3 ha, 20 Kulturen
- Beeren 0,3 ha 5 Kulturen
- Schnittblumen 0,1 ha, 30 Kulturen
- Topfkräuter



Tierhaltung

- 70 Rotbunte Doppelnutzer
 - 6.800- 7.000 kg Milch
 - Heufütterung
 - Nur eigene Nachzucht
- 1.100 Legehennen
 - Zweinutzung und hybrid
 - 5 Mobilställe
- Bruderhahnaufzucht
 - Zweinutzung
- 8 Mastschweine
- 0,5 GVE



Betrieb

- Rechtsformen
 - Haus Bollheim KG
 - Haus Bollheim Handels GmbH & Co. KG
 - Haus Bollheim e.V.
 - Haus Bollheim Energie GbR
- Mitarbeiter:innen
 - 35 Mitarbeiter:innen in der HB KG
 - 38 Mitarbeiter:innen in der HB Handels GmbH & Co. KG
 - 1.680 Arbeitsstunden/Woche



Veredelung

- Käserei
 - 350.000 Kg eigene Milch
 - 14.000 Kg Schafsmilch aus Partnerbetrieb
 - Weichkäse, Hartkäse, Yoghurt, Quark, Eis
- Bäckerei
 - Rechtlich selbständig
 - Eigene Müllerei
 - Verarbeitet 30 t Bollheimer Getreide
 - Verkauf im Hofladen und Markt



Vermarktung

- Direktvermarktung
 - Hofladen
 - 41 h/Woche geöffnet
 - fast Vollsortiment
 - Märkte
 - Auf vier Wochenmärkten mit Gemüse- und Käsestand vertreten
- Einzelhandel
 - 13 regionale Bioläden
 - Abo Systeme, Solawis
 - Catering und Restaurants
 - Käsepakete per Postzustellung



Weiteres

- Zweiwöchige Schulpraktika mit vier Waldorfschulen (Bonn, Herne, Aachen, Mainz)
- Kindergartengruppe mit 20 Kindern
- Hofküche
- Terrassencafe (Ostern bis Herbstferien)
- Erlebnisprogramm, Kinderaktionen
- Getreideforschung, Hofsortenentwicklung



Vom Gestern...

Die Idee:

- Ein vielfältiger bio.-dyn. Betrieb mit unternehmerisch verantwortlichen Landwirt:innen, die in einer Gemeinschaft arbeiten
- Übergabe des Betriebes in eine gemeinnützige Gesellschaft
- Langjährige Pachtverträge
- Soziales Experiment
- Beratung durch Beirat



...ins Heute

- Weitgehend geschlossener Hoforganismus
- Vielfalt der erzeugten Produkte
- Transparente Erzeugung
- Handwerkliche Verarbeitung
- Hohe Produktqualität
- Regionale Vermarktung, Vernetzung
- Die Landwirtschaft ist Kern des Ganzen





Marketing

- Hoffest
- Bollheimbrief
- Eingetragenes Markenzeichen
- Logo, Claim
- Schrift und Farben
- Printwerbung
- Social Media (Instagram, Facebook), Webseite
- Newsletter



Haus Bollheim
SPS - Züchtungs- & Vertriebsbereich
www.bollheim.de

KOOPERATION
SCHAFSMILCH-PRODUKTE

Unsere Schafsmilch kommt vom Tafeler Hof Hubertusblick. Wollener Awwamotte und Wollener Frotzen haben den Betrieb 2016 übernommen und dort mit ostfriesischen Stammesmuttern ihre Schafzucht aufgebaut.

www.hofhubertusblick.com

Bollheimer Schafsjoghurt
Natur

stichfest

HANDWERKLICHE
HILFENSBEREITUNG
HOFMÄSSIG

mindestens **250 g e**
4% Fett i. Tr.

SCHAFSMILCH-JOGHURT
ZUTATEN: Schafsmilch,
Milchsäurebakterien

Bei 8°C mindestens haltbar bis:

GRÜNESEN
aus kontrollierter
ÖKO-TISSE
DE
NEM TOSSE
SOL

Aktuelle Fragen

- Können wir diese Vielfalt beibehalten?
 - Anspruch versus wirtschaftliche Realität
 - Kompromisse nötig, und Authentizität behalten
- Neubau von Wirtschaftsgebäuden
 - Käserei
 - Milchviehstall
 - Sollen wir oder nicht?
- Mitarbeiter
 - Soziale Verantwortung, Weiterbildung
 - Fachkräftemangel
 - Work-Life-Balance
 - Hohe Anforderungen für Betriebsleitung
- Nachfolge finden



Ausblick

- Kunden für den Hof gewinnen
 - Erlebnisprogramm ausbauen
 - Café nicht nur im Sommer
 - Werbung verstärken
 - Hofladen attraktiver gestalten, Umbau, Sortiment
- Betriebsstruktur überarbeiten
 - Horizontale Führung
 - Kommunikation im Betrieb
 - Mitarbeiter:innen flexibler einsetzen
 - Mut zur Lücke
- Controlling verbessern
 - Technische Voraussetzungen schaffen
 - Beratung
- Kooperationen eingehen, Vernetzung



Vielen Dank

www.bollheim.de

