

## **IHR URLAUBSBAUERNHOF AM EDERSEE UND NATIONALPARK KELLERWALD-EDERSEE!**

**Familie Helmut und Bärbel Büchenschütz, Seestr. 24, 34516 Vöhl-Harbshausen**

Unser Hof in Harbshausen existiert nachweislich seit fast 400 Jahren in Familienbesitz. Die Erzeugung von Milch ist der Schwerpunkt unserer Landwirtschaft und Kühe gehören seit Generationen zu unserem Leben. Zudem bietet uns der Standort Harbshausen kaum eine andere Alternative, da Bodenbeschaffenheit und die geographischen Bedingungen keine intensive Landwirtschaft zulassen. So haben wir uns bereits seit den 50er Jahren ein zweites Standbein geschaffen und bieten „Urlaub auf dem Bauernhof“ an – für uns neben dem zusätzlichen Einkommen auch eine Möglichkeit, den Menschen das Thema Naturnähe und Landwirtschaft nahezubringen.

Da wir heute in der Landwirtschaft nicht mehr "von der Hand in den Mund" leben und den Zwängen des "Marktes" genauso unterliegen sind wie jedes andere Unternehmen, müssen wir uns auch als Lebensmittelherzeuger dieser Situation stellen.

Der Markt hatte sich zwar nach der "Milchkrise" im Jahr 2008 bis zum Winter 2010/2011 leicht erholt und auch der Auszahlungspreis der Molkereien hat sich wieder verbessert, wir sind aber noch lange nicht dort, wo wir mit dem Preis eigentlich sein müßten. Vor allem sehen wir uns nach wie vor ohnmächtig gegenüber der Marktmacht der Molkereien – hier von einer zur anderen zu wechseln, erschien uns wenig sinnvoll.



Als echte Alternative bot sich da der Wechsel zur „[Fairen Milch](#)“ an, die es seit Anfang 2010 als Marke im Handel gibt. Wir kündigten also bei der Schwälbchen-Molkerei und vermarkten seit dem 01.01.2011 unsere Milch über die MVS (Milchvermarktung Süddeutschland) sozusagen direkt.

### **„Fair“ sieht sich die Marke gleich dreifach:**

- Fair ist sie zum Verbraucher, da sie zu einem angemessenen Preis mit höheren Omega-3-Fettsäuren und ohne Gentechnik ein hervorragendes Produkt darstellt.
- Für uns als Erzeuger bietet sie eine gerechte Entlohnung
- und sie gewährt eine umweltgerechte Milcherzeugung, da sie größtenteils auf der Basis des hofeigenen Futters erzeugt wird. Um ohne Gentechnik und höhere Omega-3-Fettsäuren zu produzieren, mußten wir das Futter der Kühe umstellen: Soja und Futtermittel aus Übersee kommen nicht mehr zum Einsatz und der Kraftfutteranteil wurde reduziert.

So paßt die "**Faire Milch**" natürlich hervorragend in unser Gesamtkonzept der Versorgung mit hofeigenen und regionalen Produkten, die zwar nicht "Bio" sein müssen, denen wir aber absolut vertrauen können:

**Bei uns gibt es fast nur frische Lebensmittel aus unserem Betrieb, eigener Herstellung oder aus der Region!**

Natürlich können unsere Gäste das alles bei uns probieren:

- frische Milch von unseren Kühen, selbst gekochte Marmelade von eigenen Früchten, Wurst aus eigener Hausschlachtung, Fleisch nur aus eigener Schlachtung, Kartoffeln aus der Region, Milchprodukte und Käse aus der Sachsenberger Molkerei bzw. vom Dülfershof, Brot und Brötchen aus der Bäckerei Raabe in Herzhausen (täglich frisch geliefert), Honig vom Imker Hermann Buckert aus Schmittlotheim, Eier aus der Region, Getränke seit fast 50 Jahren vom Hofbrauhaus in Bad Arolsen, usw.

Seit zwei Jahren ist unser touristischer Betrieb nach „Viabono“ zertifiziert. Die Erlangung dieses Gütesiegels war für uns kein Problem: nachhaltiges Wirtschaften, Energieeinsparung, Müllvermeidung - das war in unserem Betrieb schon immer selbstverständlich. Der Gast, der auf dieses Gütesiegel achtet, hat eines mit uns gemeinsam: Er möchte die Welt so gestalten, daß alle Menschen heute und morgen gut leben können und die natürlichen Lebensgrundlagen erhalten bleiben.

Die Zertifizierung nach Viabono war eine Voraussetzung, um „Nationalpark-Partnerbetrieb“ werden zu können. Der Nationalpark Kellerwald-Edersee bietet beste Voraussetzungen für ein nachhaltiges Naturerlebnis. Da wir uns selbst sowieso Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben haben, sind wir Partnerbetrieb des Nationalparks geworden: Wir sehen uns als Mittler gegenüber dem Gast und geben gerne Auskunft über Sinn und Ziele dieser Einrichtung.