

BIOHOF BURSCH



HOF

LADEN

CAFÉ

MARKT

In Vielfältigkeit spezialisiert



Wir, der Biohof Bursch...

...sind ein Familienbetrieb mit einer langen Bio-Tradition, die auf mittlerweile drei Generationen ökologischen Anbau zurückblickt. Wir bauen 70 verschiedene Obst- und Gemüsesorten auf 55 Hektar Land nach den Regeln des Demeter Verbandes an. Auf unserer Hofwiese steht ein Hühnermobil.

150 Mitarbeitende gehören zu unserem Demeter Hof, die in den Bereichen Landwirtschaft, Hofladen, Wochenmärkte, Hofcafé, Küche, Backstube, Lager und Verwaltung tätig sind.

Seit 1964 haben die ältesten unserer Felder keine Pestizide mehr gesehen. Das war, als Heinrich Bursch – der Urvater unseres Biohofs – seinen Betrieb auf Bio umgestellt hat. Kurz vor seinem Tod ist er 1994 für sein Lebenswerk in Sachen Bio mit einem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet worden.

Heinz Bursch (Jahrgang 1963, Gärtnermeister) übernahm den Betrieb und stellte ihn 2007 auf Demeter um. Seit 2011 unterstützt ihn seine Schwester Renate (Jahrgang 1952).

Ein Motto von Heinz lautet: „Guter Boden bringt gute Pflanzen bringen guten Geschmack.“ Heinz ist bei uns der visionäre Kopf. Renate arbeitet lieber im Hintergrund. Ihr ist es etwa zu verdanken, dass ein fahrbarer Hühnerstall auf unserer Hofwiese steht: „Hühner gehören einfach auf einen Hof“, sagt sie.

Die gewachsenen Strukturen des Hofes brachten auch mehr Koordinationsaufgaben mit sich. Daher besteht das Leitungsteam heute aus Heinz Bursch, Renate Bursch, Irene van Geldern und Christian Barthen.

Wir alle zusammen in allen Bereichen des Hofes freuen uns riesig darüber, „Bester Biohof Deutschlands“ zu sein. Über uns und unseren Hof lesen Sie auf den folgenden Seiten.



Unsere Landwirtschaft..

...ist die Grundlage für alles auf unserem Hof. Hofladen, Wochenmärkte, Hofküche und alles andere wäre ohne unseren Landwirtschaftsleiter Orhan Güven und seine Arbeit auf den Feldern undenkbar.



Orhan ist als Jugendlicher zu uns gekommen und hat längst die Landwirtschaft unter sich, genau gesagt den guten Boden. Unser Hof - am Rande des Vorgebirges in der Kölner Bucht zwischen Köln und Bonn gelegen - verfügt nämlich nicht nur über beste Anbindung, sondern zudem über exzellente Lössböden mit Bodenpunktzahlen von 80 bis 95.

Bioanbau ist auf diesem Boden prädestiniert. Dass der gute Boden zukünftig gut bleibt und sogar noch besser wird, dafür sorgt Orhan mit einer Reihe von Maßnahmen, die auf den Regeln des Demeter Verbandes fußen.

Es grünt so grün - die Gründüngung

Ein guter Boden ist nur so gut, wie das Leben in ihm. Je mehr aktive Bodenorganismen den Boden bevölkern, desto



stärker können sie organische Stoffe in Nährstoffe umwandeln. Aus diesem Grund „füttern“ wir sie: wir lassen gezielt Pflanzen wachsen, die - wenn sie

genügend Biomasse erreicht haben - gerodet werden, um daraufhin nach und nach wieder in den Boden eingearbeitet zu werden. Die Mikroorganismen zersetzen die Pflanzen und setzen sie zu Nährstoffen um. Damit wächst die Humusschicht.

Positive Nebeneffekte sind die Erhöhung der Biodiversität der Pflanzen und Insekten, Erosionsstopp bei Wind und Regen, Verhinderung von übermäßiger Austrocknung und Stärkung der Co2-Bindefähigkeit des Bodens.

All dies ist es uns wert, dass wir jedes Feld alle drei Jahre grün düngen - auch wenn wir in dieser Zeit darauf kein Gemüse anbauen können.

So ein Mist

Von alters her ist die natürliche Kreislaufwirtschaft die nachhaltigste Art der Landwirtschaft: Tiere fressen das Grün, produzieren Mist, der wieder für das Wachstum des Grüns sorgt. Als Gemüsebetrieb ist es uns wichtig, diesen

Kreislauf aufrecht zu erhalten. Um das zu gewährleisten, brauchen wir den Mist der eigenen Hühner. Weil das nicht ausreicht, liefert ein Demeter Aufzuchtbetrieb für Jungrinder deren bereits kompostierten Mist auf unseren Hof.

Präparate und Mondkalender

Rudolf Steiner, aus dessen Ideen der Demeter Verband hervorgegangen ist, hat für die Landwirtschaft die sogenannten Präparate entwickelt. Diese feinstofflichen Methoden der Düngung und Stärkung der Vitalkräfte von Pflanzen und Lebewesen werden seit über einem Jahrhundert auf Demeterhöfen praktiziert. Tradiertes Erfahrungswissen und immer wieder neue Erkenntnisse machen die Arbeit mit Präparaten zu einem unerlässlichen Baustein des Anbaus nach den Demeterregularien.



Dass Gezeiten vom Mond abhängen, gilt längst als bewiesene Tatsache. Ebenso hängt das Wachstum der Pflanzen unter anderem vom Stand des Mondes ab. Der Mondkalender (nach Maria Thun) gilt bei uns auf dem Hof beispielsweise als Leitfaden für den Anbau von Weißkohl, aus dem wir unser weithin bekanntes Sauerkraut stampfen.

Effektive Mikroorganismen (EM)

Alles Leben hängt in besonderem Maße von Mikroorganismen ab. Ist das Umfeld einer Pflanze gesund und regenerativ, entwickelt sich die Pflanze gut. Wir unterstützen das Wachstum unserer Pflanzen mit zusätzlichen, durch Fermentation entstandene Mikroorganismen. So sorgen wir für ein besonders wachstumsfreudiges Milieu. Es hilft dem Gemüse, stark, resilient, geschmackvoll und groß zu werden. Diese rein biologische Pflanzenstärkung unterstützt

die natürlichen Bedingungen unserer Kulturen.

Modern und digital

Der Anbau auf unserem Gemüsehof verbindet traditionelles Wissen über die tiefen Zusammenhänge der Natur mit neuester Technik. Sie hilft uns, den Anbau zu rationalisieren und zu erleichtern. Die Ökonomie geht mit der Ökologie auf unserem Hof Hand in Hand. So setzen wir seit zwei Jahren eine digitale Hackmaschine ein, die das zeitaufwendige und kräftezehrende Unkrautjäten übernimmt. Sie arbeitet viel schneller und genauer. Positiver Nebeneffekt: der Boden wird flächig aufgelockert, nimmt besser Wasser und Luft auf und stärkt dadurch intensiv das Wachstum unserer Pflanzen.

Produktpalette

Wir sind der größte Demeter Gemüsehof in Nordrhein-Westfalen. Mit

gut 70 Obst- und Gemüsekulturen ist unsere Produktvielfalt außergewöhnlich hoch. Sie deckt Erdbeeren, Spargel, Tomaten, Paprika, Zucchini und Kürbisse ebenso ab wie Himbeeren, verschiedenste Kohlsorten, Lauch, Sellerie und Kartoffeln. Süßsauer eingelegte Gurken stammen aus eigener Ernte. Ebenso produzieren wir unser frisches, veganes und milchsauer vergorenes Sauerkraut aus Weißkohl von unseren Feldern.

Klimawandel auf unserem Hof

Die veränderten klimatischen Bedingungen beeinflussen unsere Arbeit auf dem Hof. Die Temperaturen in den Gewächshäusern erreichen Werte, die uns zwingen, großflächige Beschattungen zu verwenden. Mehr als früher achten wir auf sparsame Bewässerung unserer Felder. In diesem Zusammenhang stehen auch unsere neuen Kulturen Ingwer, Curcuma und Süßkartoffeln.

Unsere Saisonkräfte

Wir erhalten im Anbau und in der Ernte jedes Jahr Unterstützung von Saisonkräften. Vielfach kommen sie aus Rumänien zu uns. Wir legen großen Wert darauf, dass sie lange bleiben und in der nächsten Saison wieder gerne bei uns arbeiten wollen. Alle Behördenkorrespondenz übernimmt unsere Verwaltung unentgeltlich. Akkordarbeit gibt es auf unserem Hof nicht.

Viele Mitarbeiter*innen kommen schon seit Jahren für die komplette Saison auf unseren Hof. Im letzten Jahr ist einer der Schlepperfahrer sogar zu uns übergesiedelt und hat hier eine Familie gegründet.



Unsere Wochenmärkte..

...sind neben dem Hofladen das zweite große Standbein unseres Betriebes. Derzeit sind wir auf 17 Wochenmärkten im Großraum Köln / Bonn vertreten und bringen unserer Kundschaft damit den Bauernhof bis fast vor die Haustür.

Rund 100 verschiedene Sorten Obst und Gemüse bieten wir unseren Kunden Woche für Woche auf unseren Marktständen an. Dabei wechselt das Angebot saisonbedingt ständig und sorgt für Abwechslung. In den wärmeren Monaten stammt ein großer Teil der angebotenen Ware aus eigenem Anbau. Was nicht auf unseren Feldern wächst, beziehen wir von lokalen Biohöfen oder vom Bio-Großhandel.

Zusätzlich werden eingeweckte Suppen und Eintöpfe oder Marmeladen aus unserer Hofküche gerne gekauft. In den Wintermonaten bieten wir unser selbst

gestampftes, milchsauer vergorenes Sauerkraut an.

Auch auf dem Wochenmarkt hat die Kartenzahlung Einzug gehalten. Mittlerweile bezahlen rund 40 % unserer Kunden mit EC- oder Kreditkarte.

Über die Wochenmärkte hinaus, haben unsere Kund*innen die Möglichkeit, sich unser Gemüse über den Bio-Lieferservice IDA bis vor die Haustür bringen zu lassen.





Wir bringen Biogemüse in die Stadt



Unser Hofladen...



...befindet sich in der ehemaligen Scheune des Biohofes. Diese wurde in zwei Schritten ausgebaut und bietet heute rund 600 m² Verkaufsfläche.

Der kürzeste Weg für unser Gemüse vom Feld zu unserer Kundschaft geht direkt durch unseren Hofladen. Hier liegt drei Stunden nach der Ernte unser Salat frisch gewaschen auf dem Ladentisch. Das gilt an manchen Tagen für bis zu 40 eigene Obst- und Gemüsesorten gleichzeitig.

Neben dem großzügigen Gemüsebereich bieten wir ein Biovollsortiment. Dies umfasst unter anderem eine umfangreiche Auswahl an Käse aus der Bedientheke, frisches Brot, selbst hergestellte Suppen und Eintöpfe und eine breite Weinauswahl. So kann mit einem Besuch bei uns der Alltagsbedarf an

Bio-Lebensmitteln komplett abgedeckt werden.

Wir pflegen Partnerschaften zu vielen kleinen Höfen und Produzenten, deren Produkte wir direkt beziehen. Viele dieser Verbindungen sind regional geprägt und bestehen schon seit mehreren Jahren.





Herzlich Willkommen im Hofladen



Unser Hofcafé...



...bietet vom Frühstück, über einen Mittagstisch bis hin zu Kaffee und Kuchen eine breite Palette herzhafter und süßer Speisen. Der großzügige Hofgarten lädt ohne feste Sitzordnung zum individuellen Verweilen im Schatten 100 Jahre alter Birnenbäume ein. Von dort aus lassen sich die Zwei- und Vierbeiner im Tiergehege entspannt beobachten. Für die Kinder gibt es eine Schaukel und einen Sandkasten.

Der Mittagstisch wird von unseren Köch*innen in der Hofküche jeden Tag frisch zubereitet. Eine Auswahl von mindestens drei teils vegetarischen oder veganen Tagesgerichten spiegelt die aktuelle Gemüse Saison auf unseren Feldern wider. Auch unsere Kuchen und Torten werden täglich frisch gebacken. Dabei achten wir darauf, ausschließlich Dinkelmehl zu verwenden.

Über die Fahrradwege der „Rheinischen Apfelroute“ ist unser Café eine Anlaufstelle für Menschen aller Altersschichten. Gleichzeitig lässt sich der Einkauf im Hofladen mit einer Tasse Kaffee verbinden. Bei schlechtem Wetter und im Winter lohnt sich der Blick ins Grüne in gemütlicher Atmosphäre aus unserer Bauernstube.





Unsere Hofküche & Backstube..



...sind schon seit einigen Jahren fester Bestandteil unseres Hofes. Gestartet haben wir mit einer Mitarbeiterin, die sich um ein paar Stücke Kuchen und Kaffee gekümmert hat. Schnell wuchs das Interesse und damit auch das Angebot. Heute arbeiten ein Koch, eine Köchin und eine Küchenhilfe in unserer Hofküche, dazu kommen eine Konditormeisterin und eine Konditorin in der Backstube. Wir freuen uns, in diesem Jahr erstmalig eine Auszubildene in der Backstube begrüßen zu dürfen.

In unserer Hofküche verarbeiten wir auch das Gemüse, welches wir wegen optischen Mängeln nicht mehr im Hofladen oder auf den Märkten verkaufen möchten. Neben den Mittagsgerichten stellen die Kollegen und Kolleginnen in der Hofküche eine breite Palette an eingeweckten Gerichten und Produkten

her. Dazu zählen Kartoffelsuppe, eingelegte Gewürzgurken, Linsenbolognese, Grünkohl untereinander, verschiedene Salatdressings und vieles mehr. Alle Gerichte werden in WECK-Gläsern angeboten und sind in ein Pfandsystem eingebunden.

In unserer offenen Backstube kann jeder den Konditorinnen beim Kuchenbacken zuschauen. Dabei ziehen immer wieder unwiderstehliche Düfte durch den Hofladen, die es fast unmöglich machen, keinen Appetit zu bekommen. Kekse, die speziell zu Ostern und an Weihnachten sehr beliebt sind, verpacken wir ebenfalls in WECK-Gläsern und vakuumieren diese. Dadurch können wir auf Kunststoffverpackungen verzichten.



Lokale Fachhändler, Restaurants und der Bio-Großhandel...

...zählen ebenfalls zu den Abnehmern unserer eigenen Erzeugnisse. Das hilft uns zum einen dabei, unseren Direktvertrieb auszuweiten. Dafür beliefern wir mehrmals pro Woche Fachhändler, Restaurants oder Kantinen in Köln und Bonn. Durch eine kistenweise Abgabe halten wir den Kommissionierungsaufwand dabei niedrig.

Zum anderen hilft uns die Zusammenarbeit mit dem Bio-Großhandel dabei, Produktionsspitzen zu überbrücken. Als landwirtschaftlicher Betrieb arbeiten wir stark wetterabhängig. Dabei kann es zu Erntemengen kommen, die wir nicht komplett direkt vertreiben können. Weiterhin gibt es Erzeugnisse, die wir aufgrund langer Partnerschaften in



großen Mengen und in Absprache mit Bio-Großhändlern anbauen.

Unser Obst und Gemüse lagern wir in unterschiedlich temperierten Kühlhäusern mit angepasster Luftfeuchtigkeit, um in bester Qualität verkaufen zu können. Den Strom für die Kühlhäuser produzieren wir per Photovoltaik zu einem großen Teil selbst.





Pädagogik für Groß und Klein...

...gehört fest zu unserem Hof. Wir sind transparent und zeigen, was wir machen. Öffentliche Hofführungen sind seit 2018 ein unerlässlicher Baustein unseres Betriebes. Wir erklären, wie die Agrarwende funktionieren kann, die wir bereits 1964 vollzogen haben. Dieses kostenlose Angebot richtet sich an alle, die Bioanbau interessiert.

Unentgeltlich sind auch die vielen Schul- und Kitaführungen, die wir anbieten. Jede Woche kommen bis zu drei Kitas und Klassen aus Grundschule bis zu Abiturjahrgängen auf den Hof, um sich über Bioanbau zu informieren. Daneben bieten wir gebuchte Führungen für private Gruppen an.

Seit 2021 gehören wir dem vom Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft ins Leben gerufene Netzwerk der Demonstrationsbetriebe Ökologischer

Landbau an. Dieses Netzwerk hat den Anspruch, durch Führungen, Seminare und Hoffeste allen Interessierten Einblicke in die biologische Landwirtschaft zu geben.

Gleichzeitig gehören wir der Arbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof (BAG-LoB) an. In dieser Gemeinschaft versammeln sich Höfe, die in besonderem Maße pädagogische Konzepte auf ihrem Hof umsetzen. Bei uns sind das zum einen die vielen Kita- und Schulführungen. Zum anderen haben wir 2022 auf unserem Hof einen „KinderAcker“ eingerichtet, auf dem wir Kinderkurse in ökologischem Landbau anbieten.

Controlling...

... ist ein Wort, das sich im Kontext „Biohof“ erst einmal unpassend anhört. Für uns gehört der ständige Blick auf die Zahlen zum Tagesgeschäft. Er hilft uns dabei, Entwicklungen zu beobachten, Kundenbedürfnisse wahrzunehmen und den Ausschuss zu senken.

Die Verknüpfung von Ernte-, Verarbeitungs-, Ausschuss- und Verkaufszahlen in Datenbanken sorgt dafür, einen ganzheitlichen Blick auf bereichsübergreifende Prozesse des Hofes zu erhalten. Daraus resultieren neben übersichtlichen „Bereich-Cockpits“ auch Tools für alle Mitarbeitenden. So zeigt uns eine Software beispielsweise automatisch an, auf welchen Wochenmärkten zu große oder zu geringe Mengen Gemüse eingeplant waren. Dadurch können wir kurzfristig reagieren und sorgen dafür, dass empfindliche Artikel nicht unnötig

zum Markt und wieder zurück transportiert werden. So reduzieren wir Ausschuss.

Bei allen vorhandenen Zahlen bleibt das „Bauchgefühl“ eine wichtige Entscheidungshilfe; es spielt auf gleicher Ebene mit. Bei uns bedeutet Controlling die Verknüpfung von menschlicher Intuition und digitalen Fakten, um so zu einer Entscheidung zu kommen.





Special offerings
in Berlin
HOTCAFE

BIOHOF
BURSCH

Wir haben gewonnen...

...und freuen uns wie Bolle.

Unter dem Motto „In Vielseitigkeit spezialisiert“ haben wir uns in der Kategorie gesamtbetriebliche Konzeption beim Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau 2022 beworben. Wir haben gewonnen. Am 28.06.2022 sind wir vom Landwirtschaftsminister Cem Özdemir als einer von drei Siegern mit dem Bundespreis Ökologischer Landbau 2022 ausgezeichnet worden.

Als Betrieb sind wir ein Tausendfüßler. Damit die Füße nicht ins Stolpern geraten, müssen sich alle koordiniert bewegen. Jeder einzelne Fuß steht für einen eigenständigen Bereich unseres Betriebes, den wir auf den Seiten zuvor dargestellt haben. Durch die Vernetzung aller Betriebszweige untereinander kann sich jeder Bereich eigenständig bewegen und

weiß doch, dass nur gemeinsam der Hof getragen werden kann.

Auf unserem Hof arbeiten 150 Menschen aus acht Nationen. Wir sind ein Familienbetrieb. Dass wir uns nun „Beste Biohof Deutschlands 2022“ nennen dürfen, geht auf jede einzelne Mitarbeiterin und jeden einzelnen Mitarbeiter zurück. Jede und jeder von uns hat ganz persönlich diesen Preis gewonnen.

Besuchen Sie uns auf unserem Biohof. Wir heißen Sie herzlich willkommen auf dem Besten Biohof Deutschlands 2022.



Kontakt & Links

Weitere Informationen, sowie alle Texte, Bilder
finden Sie zum Download unter:

www.biohof-bursch.de/service/presse

Biohof Bursch

**Weidenpeschweg 31
53332 Bornheim-Waldorf**

**Tel. Hofverwaltung
02227/9199-0**

Öffnungszeiten Hofladen:

**Montag-Freitag
8:30 - 18:30 Uhr**

**Samstag
8:30 - 15:00 Uhr**

Sonntags Ruhetag



BIOHOF BURSCH



ERLEBNISVOLLER GENUSS

demeter

Herzlich
Willkommen
auf unserem Hof!

BIOHOF
BURSCH



BIOHOF BURSCH



www.biohof-bursch.de