

Münster, 11. September 2026

Betriebsspiegel: Hof Henk, Bad Berleburg

Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Henk liegt im Bad Berleburger Ortsteil Arfeld im Edertal. Der Hof wurde im Jahr 1840 gegründet und befindet sich heute in neunter Generation in Familienhand. Seit 2024 wird der Betrieb von Philipp und Jenny Henk geführt, das Paar lebt mit seinen beiden Kindern auf dem Hof. Philipp Henk ist ausgebildeter Landwirt. Jenny Henk hat Betriebswirtschaft studiert und übernimmt hauptsächlich die Verwaltung. Auf dem Betrieb sind eine festangestellte Mitarbeiterin in der Landwirtschaft sowie fünf Mitarbeitende in der hofeigenen Milcherei beschäftigt.

Schwerpunkt des Betriebes ist die Milchviehhaltung mit rund 85 Kühen, die in Haltungsform 3 gehalten werden. Der im Jahr 2025 neu gebaute Stall bietet Platz für bis zu 120 Kühe. Zwei automatische Melksysteme übernehmen das Melken, ein Fütterungsroboter unterstützt bei der täglichen Versorgung der Tiere. Für die Fütterung setzt der Betrieb – anstelle von Grassilage – auf frisches Gras und Heu. Zu diesem Zweck wurde eine 1.598 Quadratmeter große Heutrocknungshalle errichtet, in der rund 8.000 Kubikmeter Heu gelagert und getrocknet werden können. Das auf den Wiesen vorgetrocknete Gras wird in der Halle mit erwärmter Luft weitergetrocknet. Bei Bedarf kann die Luft zusätzlich mit Biomasse erwärmt werden. Beim Mähen der Wiesen kommen Messerbalkenmäherwerke zum Einsatz, die Blüten und Insekten schützen.

In der hofeigenen Milchverarbeitung „Milcherei“ wird ein Teil der Milch weiterverarbeitet. Hier entstehen Frischmilch, Kakao, Eiskaffee, Natur- und Fruchtjoghurt, Eis sowie verschiedene Käseprodukte. Die Schnittkäse werden aus Rohmilch hergestellt und reifen im betriebseigenen Käsekeller. Mehrere Produkte wurden bereits bei nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben ausgezeichnet. Alle Braunviehkühe wurden genetisch untersucht und produzieren ausschließlich Milch mit der A2-Variante des Milcheiweißes Beta-Casein, also eine unveränderte natürliche Vollmilch. Diese wird in der hofeigenen Milcherei zu verschiedenen A2-Milchprodukten verarbeitet.

Die Vermarktung der Milchprodukte erfolgt schwerpunktmäßig in der Region. Der Hofladen ist täglich von 6 bis 22 Uhr geöffnet und wird als Selbstbedienungsladen geführt. Kundinnen und Kunden können dort Frischmilch in wiederverwendbare Glasflaschen abfüllen. Darüber hinaus beliefert die Milcherei unter anderem Einzelhandelsmärkte, Hof- und Dorfläden sowie gastronomische Betriebe in der Region. Bestellungen sind über den Onlineshop und eine eigene App möglich.

Neben der Milchviehhaltung und der Milchverarbeitung verfügt der Betrieb über weitere Standbeine: Rund 800 Legehennen mit Auslauf erzeugen auf den angrenzenden Wiesen Eier für den Hofladen. Zum Hof gehören außerdem ein Pensionspferdebetrieb mit 23 Pferdeboxen und einer Reithalle. Ergänzt wird das Angebot inzwischen durch zwei Ferienwohnungen und ein Café. Insgesamt bewirtschaftet der Betrieb rund 200 Hektar Fläche. Davon entfallen rund 175 Hektar auf Grünland, das überwiegend zur Futtererzeugung für die Milchkühe dient. Weitere 25 Hektar werden als Forstfläche bewirtschaftet. Neben der eigenen Forstfläche übernimmt die Familie mit acht festangestellten Mitarbeitern auch

HINTERGRÜNDE ZUM THEMA

LANDESVERBAND



Westfälisch-Lippischer
Landwirtschaftsverband e. V.

Forstarbeiten für andere Waldbesitzer. Hierfür sind mehrere Harvester und Rückezüge zur Holzernte im Einsatz. Durch den Borkenkäferbefall in der Region ist das Thema der Wiederbewaldung als weiteres Standbein hinzugekommen. Auf den Dächern der Betriebsgebäude befinden sich Photovoltaikanlagen mit einer Gesamtleistung von mehr als 1.250 Kilowatt. Ergänzend sorgt eine Hackschnitzelanlage für die Wärmeversorgung des Betriebes. Insgesamt setzt der Betrieb somit auf mehrere Betriebszweige und eine breite regionale Wertschöpfung.

Weitere Informationen zum Betrieb Henk finden Sie hier:

www.milcherei-henk.de