

# Hofmolkerei

## Arche-Hof Birk

Genussvoll investieren in eine  
ökologische Landwirtschaft  
mit Mehrwert!

*Jetzt Genussrechte  
zeichnen!*



Einladung zur

## **Informations- Veranstaltung**

**am Samstag,**

**2. Oktober 2021**

auf dem Arche-Hof Birk  
in Hellengerst





## Bio-Landwirtschaft mit Mehrwert

Wir dürfen uns Arche-Hof nennen, weil wir auf unserem Hof seltene, vom Aussterben bedrohte Tierrassen halten und auch nutzen. Zu diesen Rassen gehören unsere Original Allgäuer Braunvieh Kühe (horntragend!), eine Herde brauner Bergschafe und Augsburgs Hühner.

Die Haupterwerbsquelle auf unserem Hof bildet die Milch, welche wir mit rund 50 Kühen produzieren. Sie alle leben in einem hellen und luftigen Laufstall und dürfen im Sommerhalbjahr täglich auf

unsere kräuterreiche Weiden. Ganz im Sinne der Kreislaufwirtschaft bekommen sie nur nur Futter von unseren eigenen Flächen zum Fressen, auf Milchleistungsfutter verzichten wir ganz.

Durch den Aufbau unserer Direktvermarktungsstrukturen sind wir in der Lage, alle Tiere ab Hof selbst zu vermarkten. Und wir sind froh darüber, denn wir müssen kein Tier mehr an einen Mastbetrieb oder einen Schlachthof verkaufen. Damit schließt sich ein weiterer Kreislauf auf unserem Arche-Hof.

*Jede Landwirtschaft muss sich auch finanzieren lassen und ein Einkommen erwirtschaften.*

*In der Vergangenheit konnten wir unseren Hof durch die vielen Standbeine wirtschaftlich solide entwickeln.*

Barbara Birk

## Unser Vorhaben: Eine eigene Hof-Molkerei

Nun wollen wir auch im Bereich Milchverarbeitung eigene Wege gehen: Mit der Gründung einer eigenen Hofmolkerei können wir unser Sortiment durch hochwertige Arche-Hof-Milchprodukte erweitern und marktunabhängig und mit direktem Kontakt zu unseren Kunden vermarkten. Nur so können wir die Wertschätzung erzielen, die unsere gute Arche-Hof-Milch verdient hat.

### Bio-Milch mit Mehrwert

Aufgrund Rasse, Haltung, Fütterung und Hörnern auf dem Kopf liefern unsere Kühe **„Milch mit Mehrwert“**. Denn das „Mehr“ in unserer Rinderhaltung zeigt sich auch in der Qualität unserer Milch: Es handelt sich dabei überwiegend um A2-Milch, die aufgrund ihrer besseren

Verträglichkeit auch „Wohlfühlmilch“ genannt wird.

### Joghurt, Frischmilch & Co.

Bei den Produkten werden wir die „weiße Linie“ in den Vordergrund stellen. Dazu gehören Joghurt, Frischmilch und später Quark und Frischkäse. Auch die Herstellung von Weichkäse nach alter Allgäuer Tradition ist in der Entwicklung.

*Wenn alles klappt, können wir unseren Kunden bald Milchprodukte aus eigener Produktion anbieten.*

*Ins Glas kommt natürlich nur beste Milch von unseren Kühen.*

Barbara und Wolfgang Birk

*Du interessierst Dich für eine nachhaltige Investition?*

Mit der Ausgabe von Genussrechten in Höhe von 100.000 € wollen wir Dir und unseren Kunden die Möglichkeit geben, in unsere Hofmolkerei zu investieren.

*Deine Vorteile:*

- Investition ab 500 € möglich
- Naturalienverzinsung in Höhe von 3,5% p.a.
- Mindestlaufzeit 5 Jahre
- Die Genussrechte sind jederzeit übertragbar

Risiko-Hinweis gemäß § 12 Abs. 2 und 3 Vermögensanlagegesetz: Der Erwerb dieser Vermögensanlagen ist mit erheblichen Risiken verbunden und kann zum vollständigen Verlust des eingesetzten Vermögens führen. Der in Aussicht gestellte Ertrag ist nicht gewährleistet und kann niedriger ausfallen.

# Genussrecht-Infoveranstaltung

Auf unserer Infoveranstaltung erfährst Du alles Wichtige über unsere geplante Hof-Molkerei und unser Finanzierungsmodell.

Veranstaltung 1:

🌸 **Samstag, 2. Oktober, 10 Uhr**

Veranstaltung 2:

🌸 **Samstag, 2. Oktober, 14 Uhr**

Bitte melde Dich vorher **per E-Mail**  
**oder telefonisch** bei uns an!

Wir müssen uns an die „**3-G-Regel**“  
(aktuelle Corona-Verordnung) halten.

Du hast Interesse Dich zu beteiligen?  
Gerne stellen wir Dir die aktuellen  
Genussrechtsbedingungen zur Verfügung.  
Am besten sprichst Du uns persönlich an.



*Für die Umsetzung unserer  
Visionen gehen wir neue Wege.  
Diese möchten wir gemeinsam  
mit unseren Kunden beschreiten.*

Barbara und Wolfgang Birk

Gemeinsam mit Euch  
möchten wir Genuss mit  
MehrWert verbinden!



**Arche-Hof Birk GbR**

Barbara und Wolfgang Birk

Helinger Straße 9  
87480 Weitnau-Hellengerst  
Telefon 08378-93 26 69

Mail: [archehof@bio-birk.de](mailto:archehof@bio-birk.de)  
[www.bio-birk.de](http://www.bio-birk.de)