



# FRISCHE MILCH

IN SPITZENQUALITÄT BIS VOR IHRE HAUSTÜR

[www.milchhof-reitbrook.de](http://www.milchhof-reitbrook.de)



**Jan-Hendrik  
Langeloh**

## Liebe Leserinnen und Leser,

wir heißen Sie herzlich willkommen auf unserem Milchhof Reitbrook! Über 400 Jahre lang sind unsere Höfe nunmehr in Familienbesitz. Aus guter Nachbarschaft, in der eine gemeinsame Vision mit übereinstimmender Philosophie und Wertevorstellung verfolgt wurde, entstand eine beständige und wertvolle Geschäftspartnerschaft: Seit 1997 gehen unsere beiden Landwirtschaftsfamilien Langeloh und Kohrs erfolgreich den gemeinsamen Weg der traditionellen Milchproduktion. Mittlerweile beschäftigen wir über 40 qualifizierte Mitarbeiter, bilden regelmäßig Nachwuchskräfte in der Landwirtschaft aus und zählen rund 160 Kühe zu unserem Team. Mit Leib, Seele und viel Herzblut tun wir alles dafür, um unseren Kunden jeden Tag aufs Neue frische Milch aus der Region in Spitzenqualität zu liefern.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick in unseren Hofalltag geben und zeigen, wer und was für die Qualität unserer Erzeugnisse steht. Überzeugen Sie sich auch gerne persönlich von unserem Frische-Versprechen und besuchen Sie unseren Ab-Hof-Verkauf oder besichtigen Sie unseren Milchhof. Mensch und Kuh freuen sich auf Sie!

*Herzlich,  
Jan-Hendrik Langeloh und Rainer Kohrs*

## Unser Milchwof

Direkt am Deich in den Vier- und Marschlanden im Südosten Hamburgs, vereinigen sich die beiden unmittelbar nebeneinanderliegenden Bauernhöfe Langeloh und Kohrs zum Milchwof Reitbrook. Die Gegend, mitten im fruchtbaren Land des Ustromtals der Elbe, bietet beste Voraussetzungen für die Landwirtschaft, unsere Tiere und somit für unseren Rohstoff Milch.

Während in dem einen Teil der Gebäude größtenteils Maschinen und Fuhrpark untergebracht sind, beherbergt der andere Teil der Räumlichkeiten unter anderem unsere wichtigsten Mitarbeiter\*innen. Ein großer Laufstall bietet den Kühen und Kälbern ein helles sowie offenes Zuhause. In den Sommermonaten grasen sie zwischen den Melkvorgängen draußen auf den großzügigen Weideflächen.

Für ein gutes Stallklima und eine artgerechte Tierhaltung sorgen zudem leicht erhöhte Liegeboxen, freie Gänge für viel Bewegungsfreiheit sowie saubere Laufflächen und minimale Verletzungsgefahr durch spezielle Stallbauten.





## Regional aus Überzeugung

Wir produzieren auf dem Hof ein gesundes, frisches und unverarbeitetes Lebensmittel. Zu unseren treuen Kunden zählen sowohl Privatabnehmer aus der Region, die wir regelmäßig mit unseren Frischeerzeugnissen beliefern, als auch Cafés und Großabnehmer in Hamburg und Umgebung. Dabei spielt die direkte Nähe zum Verbraucher eine entscheidende Rolle. Denn nur so können wir unsere Werte in Bezug auf Frische und Regionalität auch leben.

## Ein gutes Produkt spricht für sich

Den hohen Standard, den wir an unsere Milcherzeugnisse stellen, lassen wir gern zusätzlich absichern. Jedoch stellen für uns Zertifizierungen in erster Linie Momentaufnahmen dar. So sind für uns überzeugte Kunden, die den Wert unserer Produkte schätzen, mit das höchste Gut. Und allen voran geben uns die Qualität der Milch sowie die Zufriedenheit der Herde das Gefühl, das Richtige zu tun.



### Ihr professioneller Ansprechpartner für Agrartechnik.

Ob Traktoren, Mähdrescher oder landwirtschaftliche Geräte - wir bieten Ihnen moderne Maschinen, robuste Geräte, schnellen Ersatzteilservice und in der Erntezeit Traktor- und Mähdrescherersatz. Ebenfalls erhalten Sie bei uns eine umfassenden Beratung. Gerne sind wir Ihr Ansprechpartner.

**Raiffeisen Technik HSL GmbH** | Schmiedestr. 6 | 21493 Elmenhorst-Lanken  
Telefon: 04151 8936-0 | [technik-lanken@raiffeisen-technik.de](mailto:technik-lanken@raiffeisen-technik.de)



## Christines Café

Für Ihr leibliches Wohl ist auf unserem Hof natürlich auch gesorgt. Genießen Sie unsere leckeren Produkte jedes Wochenende in den Sommermonaten in dem idyllischen Open-Air-Café von Christine Langeloh. Hausgebackenen Kuchen, frisch aufgebrühter Kaffee und schmackhafte Kaffeespezialitäten mit der hauseigenen Milch laden zum Genießen und Verweilen ein.



TIERARZTPRAXIS AM SANDKAMP

DVM Maik Neßmann & TA Thomas Ertl

Sandkamp 7 · D-23843 Bad Oldesloe

+49 (0) 4531 / 18 14 24

info@tierarztpraxis-sandkamp.de

[www.tierarztpraxis-sandkamp.de](http://www.tierarztpraxis-sandkamp.de)

IHR PARTNER FÜR  
**KÜHLTRANSPORTER UND  
ELEKTRO-KÜHLTRANSPORTER**



SENGER | KÜHLTRANSPORTER

Ulrich Senger GmbH, Daimler Str. 7, 48432 Rheine

 **SENGER**

## Gesunde Kühe = gesunde Milch!

Unser Viehbestand besteht aus rund 160 Kühen, die uns im Durchschnitt mit 3000 bis 4000 Litern Milch pro Tag versorgen. „Milch von glücklichen Kühen“ ist dabei für uns nicht nur eine Floskel, sondern ein Versprechen – gegenüber Mensch und Tier. So hat die Gesundheit der Kühe für uns oberste Priorität. Neben der großzügigen Liege- und Auslaufläche, achten wir auf eine astreine Grundfütterversorgung, welche aus frischem Weidegras im Sommer bzw. Silage aus eigener Herstellung im Winter besteht. Die Ration wird durch Rapsschrot, Maisschrot und Zuckerrüben-Trockenschnitzel sowie durch Zugabe von Mineralfutter, Kalk und Salz ergänzt. In breit angelegten Tränken stillen unsere Wiederkäuer ihren Durst wann immer sie möchten.



**COOL  
BLEIBEN**

Wir machen das schon.



**Anlagenbau + Service**  
Kälte-, Klima-, und Lüftungsanlagen

**HL Kühlanlagen  
Dierk Lange**

Gammer Weg 21 · 21039 Hamburg  
☎ 040-7235607 · Fax 040-7235824  
kaeltetechnik@hl-kuehlanlagen.de

[www.hl-kuehlanlagen.de](http://www.hl-kuehlanlagen.de)





## Jede Kuh macht muuhh

...doch das bedeutet nicht, dass jede Kuh gleich ist. Damit ist nicht nur die Vielfalt der Kuhrassen gemeint, sondern auch die unterschiedlichen Charakterzüge. Auf unserem Milchhof haben wir einen guten und sehr persönlichen Bezug zu den Tieren und zählen diese zur großen Hoffamilie. So behandeln wir jede Kuh entsprechend ihrer ausgeprägten Persönlichkeit.

Manche Kühe zeichnen sich durch Mut und Dynamik aus, manche sind ruhig und eher träge und andere wiederum sind scheu oder schreckhaft. Jedes Kalb bekommt bei uns einen Namen, der es von den anderen unterscheidet und gleichzeitig Alter und Abstammung kenntlich macht.

Seit über  
**40 Jahren**  
Stalleinrichtung



**Ihr Partner für Rind und Pferd**  
Stalleinrichtung individuell & maßgeschneidert



**Buck Stalleinrichtungen**  
Metallbau und Stalleinrichtungen

- Montage durch Firma Buck
- Durch Eigenanfertigung hohe Flexibilität
- Stallmatten und Tränken für Pferde
- Windschutznetze
- Lohnverzinkung und Pulverbeschichtung

8



**FUN  
FACT**

*Hätten Sie es gewusst?*

Je gesünder das Euter einer Kuh, desto besser die Schaumqualität der Milch.

## Melken, natürlich und in Balance

Zweimal täglich möchten unsere Kühe gemolken werden und finden sich dafür morgens früh sowie abends am Melkstand ein. Unsere fachspezifisch ausgebildeten Mitarbeiter im Herdenmanagement, in der Landwirtschaft und in der Tierpflege, führen mit Unterstützung einer guten und soliden Technik den Melkprozess durch. Dabei ist es wichtig, dass sie nah an den Tieren sind. Strikte Einhaltung der Hygiene, das richtige Ansetzen und Abnehmen des Melkgeschirrs sowie die Pflege der Euter und die individuelle Überwachung möglicher erkrankter Kühe, setzen ein erfolgreiches Melken voraus.

# Lüdemann & Sohn Agrar Dienst GmbH

Waldweg 5 A | 21039 Börnsen | Tel. 040 720 98 77

Mobil: 0171 44 85 86 9

luedemann-agrar-dienst-gmbh@gmx.de

[www.luedemann-agrar-di.wixsite.com](http://www.luedemann-agrar-di.wixsite.com)



**WESTERMANN**

**KÄLTETECHNIK GMBH**

21035 HAMBURG-ALLERMÖHE

HERMANN-WÜSTHOF-RING 2

TEL.: +49 / 40 / 734 743-0 · FAX: 734 743-30

**CLION** Systemlösungen für Kälte- und Klimatechnik

**Ihr Partner für Service und Neubau im Bereich  
Kältetechnik und Klimaanlage aller Art**



**KONVEKTA**

-Transportkühlung-

The Innovation Company.

[www.westermann-gmbh.de](http://www.westermann-gmbh.de)



## Frischer geht's nicht

Unser Ziel ist es, die Produkte so natürlich und frisch wie möglich auszuliefern. Daher kommt die Milch direkt in die hofeigene Molkerei, wo sie gelagert und in kurzer Zeit auf 4 °C heruntergekühlt wird. Diese naturbelassene Vorzugsmilch wird nicht weiter behandelt und muss innerhalb von 96 Stunden verbraucht werden. Für die Vorzugsmilch gelten strengste Vorschriften in Bezug auf Tiergesundheit, Personal, Stallungen und Qualität. So dürfen deutschlandweit nur rund 25 Betriebe Vorzugsmilch anbieten und wir zählen uns stolz dazu!

Einige Tage länger haltbar ist unsere Landmilch, die schonend in einem energiesparenden Durchlaufverfahren pasteurisiert wird. So bleibt der natürliche Fettgehalt bestehen, der Geschmack ändert sich nicht und es gehen kaum Vitamine verloren.

Die Milch, welche direkt oder am nächsten Tag ausgeliefert werden soll, wird am Melktag selbst in Mehrwegflaschen abgefüllt und im Kühlraum gelagert. Die weitere Milch verarbeiten wir in unserer Molkerei zu Joghurt oder geben Sie zur Käseherstellung an einen Partnerbetrieb.



Melk- und Kältetechnik  
Landwirtschaftlicher Lohnbetrieb

Klimaanlagen und Gewerbekühlungen

Beratung • Planung • Modernisierung • Neubau



**ANPAK®**  
**Superpackage**

Der Erfolg des Produktes beginnt mit der Verpackung  
The success of the product begins with the packaging

**PP-Spritzgussbecher mit Originalitäts-  
verschluss und Siegelrandschalen  
für die Lebensmittel- und  
Tierfutterindustrie und Non-Food**

# DER ERFOLG DES PRODUKTES BEGINNT MIT DER VERPACKUNG

die der Nachhaltigkeit entspricht mit höchster Punktzahl für Recyclingfähigkeit zu 100% für transparente, eingefärbte sowie IML-bedruckte Becher-/Eimervarianten, dem ANPAK-Sortiment.

- Die **ANPAK Superpackage GmbH** bündelt seit Jahren erfolgreich die Sortimente diverser EU-Produktionsstätten. Damit bilden wir den Grossteil der eingesetzten PP-Verpackungen im deutschen sowie internationalen Food- und Non-Food-Segment ab. Sie dürfen daher Flexibilität und Service voraussetzen und geniessen einen Preisvorteil bei gleicher Qualität, **da zu Herstellerpreisen angeboten wird (Optimierung Verpackungskosten)**.



**Sie erwarten** für Ihre Feinkost- und Tiernahrungsprodukte PP-Spritzgussbecher (Kunststoffdosen und -eimer **zu 100% recyclebar**), die modern im Design (IML Bedruckung in Fotoqualität) und einfach im Handling sind. Diesem Anspruch entsprechen wir mit hochwertigen, spritzgeformten Produkten in Standardmaßen und -größen sowie stets neuer, innovativer Becherformen; **seitens Bewertungsmethodik des bifa Umweltinstituts über interseroh zertifiziert mit „Recyclingfähigkeit sehr gut“**.



Methodik vom **bifa**  
Umweltinstitut  
**MADE FOR  
RECYCLING**  
interseroh



**Dieses Zeichen  
am Becherboden ist  
Markenqualität von ANPAK**



Unser Logistikzentrum ist gut erreichbar in Hamburg ansässig für Abholungen bzw. den Versand. Lebensmittelunbedenklichkeit, Konformität sowie Migration und REACH (neueste Kandidatenliste) dürfen Sie voraussetzen.

Unsere PP-Spritzgussbecher und -eimer sind erhältlich

- in rund, rechteckig, quadratisch und oval – Volumen: 80ml bis 33l
- mit Originalitätsverschluss
- mit Siegelrand zum Versiegeln (MHD)
- **meist paarig gepackt in der Anzahl Becher/Deckel – keine unliebsamen Überhänge mehr**

- **dadurch Einsparung Palettenstellplätze (Frachtkosten, Logistik, Lagerfläche)**
- **Hygienevorteil aufgrund Entnahme aus Boxen – keine „aufgerissenen Paletten“ mehr**
- in der Ausführung klar, weiss, Einfärbung Standardfarben oder Pantone-Vorgaben
- mit IML-Bedruckung in Fotoqualität, teilweise Offset-Bedruckung



**ANPAK**  
**Superpackage GmbH**

Conventstr. 8 - 10, Haus A  
D-22089 Hamburg

angebot@anpak.de  
www.anpak.de

Tel.: (040) - 594578 - 63  
Fax: (040) - 594578 - 66

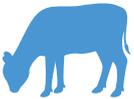


## Frische aus der Region für die Region

Neben gesunder und leckerer Milch, die wir täglich frisch in liebevoller Handarbeit für unsere Privatkunden und Geschäftspartner abfüllen, bieten wir hauseigene Joghurtvariationen und schmackhaften Käse.

### Trinkmilch

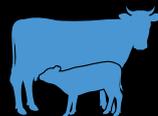
Weder pasteurisiert noch homogenisiert bietet unsere Vorzugsmilch einen unverwechselbaren, frischen Geschmack. Sie rahmt auf und liefert uneingeschränkt alle Vitamine, Spurenelemente und Mineralien. Sie muss innerhalb von 4 Tagen konsumiert werden. 6 Tage lang frisch bleibt gekühlt unsere Landmilch, die durch eine schonende Pasteurisierung ihren köstlichen Geschmack behält..





## Natur- und Fruchtjoghurt

Unser cremig gerührter, milder Naturjoghurt wird ohne Zugabe von Zucker und Konservierungsstoffen hergestellt. Da wir keine Dickungsmittel verwenden, kann die Cremigkeit je nach Molkegehalt variieren. Für die unwiderstehlichen Fruchtjoghurts setzen wir dem Naturjoghurt eine 16-prozentige Fruchtzubereitung bei, die ausschließlich originale Früchte beinhaltet. Ohne künstliche Aromen, Farben oder Konservierungsstoffe, schmecken die Joghurts, die es in 16 verschiedenen Variationen gibt, besonders fruchtig.



## Käse

Auch wenn wir keine hauseigene Käserei haben, erhalten Sie bei uns Käse aus unserer eigenen Milch. Dieser wird in enger Zusammenarbeit mit unserem regionalen Käsemacher regelmäßig frisch produziert.

In unserer Küche tobt das Leben!



**Vierländer Küchenwelt**

Weidenbaumsweg 40-46 · 21035 Hamburg · Telefon: (040) 7 23 96 90

[www.vierlaender-kuechen.de](http://www.vierlaender-kuechen.de)



## Unser Abo - Für einen frischen Start in den Tag

Wir freuen uns, dass ansässige Verbraucher wieder mehr Wert auf Regionalität legen und gute, handgemachte Produkte schätzen. So erfreut sich unser Frische-Abo für private Haushalte großer Beliebtheit. Unsere fleißigen „Milchmänner und -frauen“ bringen bis zu zweimal wöchentlich frische Milch, Joghurt und Käse aus unserer Hofmolkerei in speziellen Kühlfahrzeugen direkt bis an

die Haustüre bzw. an einen vereinbarten Abstellplatz. Selbstverständlich richten sich die Mengen und Lieferungen nach dem individuellen Bedarf. Ohne vertragliche Abnahmeverpflichtung erhalten Sie so flexibel Ihre Frischlieferung.

Wenn Sie am süd-östlichen Stadtrand Hamburgs wohnen und unser Abo gerne

einmal testen möchten, freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme per *Telefon (040/73717-984)* oder *E-mail (service@milchhof-reitbrook.de)*. Sie wohnen außerhalb unseres Liefergebiets? Hier finden Sie eine Übersicht all unserer Partner, bei denen Sie unsere Produkte kaufen können.



A photograph of a man in a blue checkered shirt and dark vest smiling next to a brown cow in a barn. The cow is in the foreground, looking towards the camera. The barn has wooden beams and a metal railing.

vrhs.de

**Gewinn machen  
darf auch Sinn machen.**

**Morgen  
kann kommen.**

**Wir machen den Weg frei.**

Die großen Aufgaben dieser Zeit lösen wir nur zusammen. Deshalb entscheiden wir mit unseren Mitgliedern gemeinsam, wie wir als Bank handeln. Und obwohl diese Idee schon mehr als 170 Jahre alt ist, könnte sie kaum moderner sein.

 **Vierländer Volksbank**

Niederlassung der Volksbank Raiffeisenbank eG



### Milchhof Reitbrook GbR

Vorderdeich 275  
21037 Hamburg

Tel. 040 / 737 17 984  
Fax 040 / 737 17 985

E-Mail: [service@milchhof-reitbrook.de](mailto:service@milchhof-reitbrook.de)  
[www.milchhof-reitbrook.de](http://www.milchhof-reitbrook.de)

### Öffnungszeiten

Mo., Do., Sa. - 10-12 Uhr  
Mi., Fr. - 15-17 Uhr

### Christines Café April bis September

Sa. und So. - 14-17 Uhr  
Individuell nach Absprache

