

In den vergangenen 26 Jahren hat sich die **Hof Mahlitzsch GbR**, ein Demeterbetrieb vor den Toren Dresdens, kontinuierlich weiterentwickelt. Ihr Erfolg beruht dabei auch auf den vielen Standbeinen des Betriebes.



Viele fahren täglich auf der A4 über das Nossener Autobahndreieck. Doch kaum einer vermutet dabei, dass unweit die Kühe einer bemerkenswerten Fleckviehzucht in aller Ruhe wiederkuen, um zweimal am Tag beste Biomilch zu geben. Die gehörnten Rinder gehören zur Hof Mahlitzsch GbR, die 1993 von den drei Familien Schwab, Steul und Burgeff gegründet wurde. Heute werden sie von 35 Mitarbeitern unterstützt. Der biologisch-dynamisch geführte Gemischtbetrieb vor den Toren Dresdens bildet zudem qualifizierte Lehrlinge aus. Ich traf in Vorbereitung des jährlich stattfindenden Hoffestes Nikola Burgeff, den Verantwortlichen für Rinderwirtschaft und Molke- und wir haben einmal die nun schon 26-jährige Betriebsentwicklung Revue passieren lassen:

Nikola, die Betriebsgemeinschaft ruht auf fünf wirtschaftlichen Säulen. Kannst du diese näher erläutern?

■ Wir gliedern uns in den Gartenbau, die Feldwirtschaft plus Wald und in die Rinderzucht. Dazu gehören noch die beiden Säulen Verarbeitung und Vermarktung.

Gartenbau in der Größenordnung ist aber doch eine sehr spezielle Geschichte – oder?

■ Ja. Mit zehn Hektar – davon 2.500 Quadratmeter in Folienhäusern – kultivieren wir 30 Gemüsekulturen. Dazu kommt noch die Saatgutvermehrung. Das hilft uns, eine größtmögliche Produktvielfalt anzubieten. Sicherlich heute kein gewöhnlicher Weg! Mit sieben Arbeitskräften und viel Spezialwissen versuchen wir aber den doch sehr hohen Anteil an Handarbeit bei einer einfachen technischen Ausstattung zu bewältigen. Oft ist die Handhackle der zentrale Punkt der Arbeitsorganisation. Schließlich sind wir ja Demeter-Demonstrationsbetrieb.

Ist die Feldwirtschaft ähnlich vielfältig aufgebaut?

Fünf Säulen und ein Schmeckerchen

■ Nun ja, auf 170 Hektar Acker und 110 Hektar Grünland werden alle Getreidearten, Raps, Sojabohnen russischer Züchtung und Ackerbohnen sowie Kartoffeln in acht Sorten angebaut. Dazu kommen Möhren, Klee- und Luzernegras. Die Bewirtschaftung erfolgt mit vier Arbeitskräften. Und dann gibt es noch die „Waldabteilung“ mit 50 Hektar für Bau- und Brennholz.

Wie ist der heutige Stand eurer Rinderzucht?

■ Wir haben einen stabilen Bestand von 80 Kühen mit Nachzucht. Ihre Leistungsdaten sind 6.300 Kilogramm Milch pro Kuh und Laktation, bei 4,2 Prozent Fett und 3,6 Prozent Eiweiß. Das Herdendurchschnittsalter beträgt 6,5 Jahre, die Reproduktionsrate liegt stabil bei 12,5 Prozent und circa 20 Prozent der Herde werden künstlich besamt. Seit 1999 erfolgt die Kälberaufzucht

ausschließlich mit Ammenkühen. Um dem Anspruch auf nachhaltige Wirtschaftsweise gerecht zu werden, verzichten wir seit vier Jahren komplett auf Antibiotika. Die Arbeit im Rinderstall wird von vier sehr engagierten Arbeitskräften erledigt.

Was muss ich über die Hofverarbeitung wissen?

■ Als wir 1993 anfangen, war im Osten die Milch in Flaschen noch weit verbreitet. Doch das änderte sich, und die Leute kauften immer öfter Milch in Pappkartons. Deshalb haben wir die Idee mit dem Glas wieder aufgegriffen. Drei Arbeitskräfte produzieren nun in unserer Hofmolkerei Trinkmilch, Joghurt und Quark. 95 Prozent unserer Kuhmilch können so in Ein-Liter-Mehrwegflaschen vermarktet werden. Dafür haben wir auch eine aufwendige Leergutauflagerung in Kauf genommen. Zudem

wollen wir absolute Naturbelassenheit durch den Verzicht auf Homogenisierung und Zentrifugation gewährleisten. Ähnliches gilt für die Hofbäckerei. Hier werden rund 50 Tonnen hofeigenes Getreide durch 2,5 Arbeitskräfte im Jahr verbacken. Das Mehl kommt aus der nur drei Dörfer weit entfernten Mühle Miltitz. Aus 15 verschiedenen Brotsorten kann der Verbraucher bei uns auswählen.

Und wie finden Milch und Brot den Weg zum Kunden?

■ Gemeinsam mit Obst und Gemüse. Und durch zehn fleißige Arbeitskräfte. Wir betreiben einen Lieferservice für Dresden und das Umland, wodurch rund 1.500 Kunden im 14-tägigen Rhythmus eine Ökokiste bekommen. Des Weiteren beliefern wir über 30 Bioläden und Verbrauchergemeinschaften. Dazu zählen Kindergärten, Schulen und Gastroeinrichtungen. Sämtliche Produkte sind auch in unserem Hofladen gelistet. Woraus sich ergibt, dass der Hofladen eng mit dem System der Ökokiste zusammenarbeitet. Naja und für dich als Rinderzüchter und Genießer gibt es noch ein Schmeckerchen: Die Vermarktung von unserem Rindfleisch erfolgt in speziellen Teilstücken.

Das klingt sehr gut. Ich wünsche euch ein schönes Hoffest!

Es fragte **KLAUS EBERMANN**,
Beerwalde



FOTOS: HOF MAHLITZSCH GbR

Die Rinder vom Hof Mahlitzsch verfügen über Leistungsdaten, die für einen Demeterbetrieb beeindruckend sind. Bei den Tieren steht Christine Burgeff.