

# Mahlitzscher Landpost

**"Das Leben ist ein  
nie endendes Entdecken  
der Einheit  
alles Geschaffenen."**



Leuchtende Herbstfarbe des Hokkaido

## Liebe Freunde, Kunden und Interessierte,

ganz zaghaft stellt sich Herbststimmung ein... Auch ich habe meinen ersten Schnupfen schon weg. Aber wir genießen jeden verfügbaren Sonnenstrahl am Hof und auf den Feldern, ernten Kartoffeln, Kürbis und weiterhin Tomaten in allen Farben Schwarz-Rot-Gelb und, nicht zu vergessen, Grün, in unserer köstlichen Wildtomatenmischung. Es hieß heute früh in unserer Hof-Morgenrunde: so lange Markus barfuss geht, ist noch kein Herbst! Also genießen Sie die schönen Tage!

*Es grüßt Sie Nadja Müller und das Mahlitzscher Hofteam*

## Rezepte zur Saison

Wöchentlich geben wir ein neues Rezept an die Kunden heraus. Neu ist, dass wir ab jetzt unsere Hofköchin Katharina Hofmann nach den besten Zubereitungen für die saisonalen Gemüse fragen. Sie verrät uns Rezepturen, die die Hofgemeinschaft mittags auf den Tisch bekommt. Toll ist, dass wir

es auch sogleich schon verkosten können. Ein hoher Genuss ist es für mich, täglich ein so gutes 3-Gänge-Menü in Demeter-Qualität zum Mittag zu bekommen. Es fehlt nie der Salat und die Nachspeisen sind sehr beliebt. Ihnen wünschen wir Freude beim Ausprobieren!

Rezept für Hokkaido-Kürbis-Bratlinge:

- 1/2 Kürbis grob geraspelt
- 1 Zucchini grob geraspelt
- 1 Zwiebel fein geschnitten
- 150 g feine Haferflocken
- 2 Eier, Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermengen und mind. 30 Minuten ruhen lassen. Bratlinge formen und von beiden Seiten anbraten, ca. 8 Minuten pro Seite. Dazu gibt es einen frischen Salat und Kräuterquark.

Gemüse, Kräuter und Salat gibt es frisch aus der Gärtnerei, den Quark aus der Hofmolkerei.



Hofköchin Katharina

## ...aus der Gärtnerei

Ende August wurden die Zwiebeln geerntet, ein knapper Hek-

tar. Das war eine staubige Angelegenheit. Die ausgewachsenen Knollen lagen schon eine Woche gerodet auf dem Schwad, damit das Zwiebellaub abtrocknen konnte, wofür das warme trockene Wetter günstig war -Heuwetter eben. Nun kommen sie in Großkisten zu etwa 350 kg und werden in der Lagerscheune nachbelüftet. Merkwürdig fanden das die Kühe, als sie das erste Mal auf ihrem Gang zum Melken an diesem lauten Gebläse vor dem Zwiebel-Kisten-Turm vorbeilaufen sollten. Der zweite Gang war dann schon wieder Routine. Kühe eben!



Markus auf dem Zwiebelroder

Nach der Trocknung folgte noch das Abstreifen des Zwiebellauches/der Schlotten, wofür die Gärtnerei eine neue Maschine errungen hat: den Entschlotterer. Ich persönlich finde diesen Begriff extrem witzig.

Damit es für Gärtner und Hausgärtner überhaupt genug Bio-Saatgut gibt, muss dieses auch jemand vermehren. Hof Mahlitzsch vermehrt seit etwa 4 Jahren Möhrensamtgut, was eine anspruchsvolle Aufgabe ist. Wenn man eine sehr gute Qualität ernten will, was u.a. an der Keimfähigkeit gemessen wird, dann muss man das Ernten am besten per Hand vornehmen.

# Mahlitzscher Landpost

Wieder einmal muss das Wetter passen. Und so kamen am ersten September-Sonntag viele Helfer zusammen, schnitten die Möhren-Dolden und trugen so zum Gelingen der Saatguternte bei. Wunderschön sind die trockenen Dolden auch anzusehen, ein Kunstwerk, die höchste und letzte Stufe der Pflanzenentwicklung!



Möhren-Dolden als Saatgutträger

## ...aus dem Ackerbau

Auf dem Felde wurden die Ackerbohnen als Futterkultur geerntet. Die Getreidestoppel wurde gepflügt und gegrubbert, so dass sich der offene Boden zeigt, mit seinen Bodentieren und seiner lebendigen Fruchtbarkeit. Diese wird bei uns im Herbst und auch im Frühjahr durch das Ausbringen eines Feldspritzenpräparates aus Kuhdung gefördert.

## Naturschutz auf dem Acker

Das Foto zeigt sogenannte Blühstreifen zwischen unseren Ackerschlägen. Die bis in den Herbst hinein blühenden Buchweizen, Sonnenblumen u.a. begünstigen die Insektenpopulation auf den Feldern. Diese Maßnahme trägt zum Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen für die Ackerkulturen bei.



Blühstreifen auf dem Ackerschlag

## Menschen auf dem Hof

Ich meine, es ist durchaus berichtenswert, dass hier auf dem Hof, neben der Gründergeneration weitere ca. 30 Menschen täglich arbeiten und wirken. Das macht eine besondere Stimmung aus, denn viele Generationen kommen zueinander: ganz junge Schülerpraktikanten, Lehrlinge, langjährige Mitarbeiter, ausländische Saisonhelfer usw. Jeden Morgen treffen sich alle 9 Uhr zur Morgenrunde. Nach kurzer Besinnung zu einem Tagesspruch berichten jeweils zwei Arbeitsbereiche aus ihrer Woche. Dabei ist augenscheinlich, dass mehr als 10 Berufe dazu beitragen, dass hier gesunde Lebensmittel erzeugt werden können, z.B. Gärtner, Ackerbauern, Melker, Agraringenieure, Molkereimeister, Bäcker, Buchhalter, Mechaniker, Verkäufer ... Nicht vergessen will ich die am Hof lebenden jungen Familien, die mit den Kindern den Hof einfach wunderbar beleben.

## Willkommen zurück

Da ist sie wieder! Jacqueline Seyfried arbeitet, nach gesundheitsbedingter Pause, seit September wieder im Öko-Kisten-Büro. Sie ist eine langjährige Mitarbeiterin mit viel Erfahrung und war sehr schwer zu ersetzen. Die

Tour-Fahrer und Packerinnen sind besonders froh darüber, weil jetzt die täglichen Abläufe wieder reibungsärmer ablaufen. Natürlich heißt das gesamte Hofteam sie willkommen!



Jacqueline Seyfried aus dem Vermarktungsbüro

## Informatives

Schon gewusst? Dieses orange-farbene Demeter-Fähnchen, was über der Landpost "flattert" und auch all unsere Produkte schmückt, ist eine Qualitätsmarke der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, und zwar sogar weltweit. Sie besagt, dass der gesamte Betrieb sich zu einem Organismus hin entwickelt, in dem Tiere, Pflanzen, Boden und Menschen so zusammenwirken, dass eine besonders hohe Lebensqualität daraus entstehen kann. Fakten dazu sind: obligatorische Tierhaltung, hofeigenes Tierfutter, keine Verwendung von Hybridsaatgut, soweit verfügbar, usw. Die Besonderheit der Kompostpflege mit biologisch-dynamischen Heilpflanzenpräparaten gehört genauso dazu, wie ein jährliches Betriebsentwicklungsgespräch mit zwei Demeter-Kollegen der Region.