

# Mahlitzscher Landpost

**Hab Geduld flüstert das Land, ich schlafe - finde Frieden flüstert der Himmel, ich bin da  
liebe mich flüstert die Hoffnung, ich lebe - ich werde wieder kommen flüstert das Licht**

(Cornelia Elke Schray)

## Liebe Freunde, Kunden und Interessierte,

wir wünschen Ihnen und Euch ein gesundes und frohes neues Jahr 2018! Die Feiertage sind vorüber, die Weihnachtszeit ist am Ausklingen, doch gern kann man den Jahresbeginn mit Rückschau und Vorblick, Ruhe, Besinnung und Ritualen bis Lichtmess am 2. Februar begehen. Erst dann wird es spürbar heller werden, und die Wintermüdigkeit lässt hoffentlich etwas nach. Hier am Hof sind die alltäglichen Arbeiten nach einer Betriebsruhe wieder angelaufen, eine Phase der Planung beginnt für die drei Familien der Betriebsgemeinschaft. Der Schnee lässt noch auf sich warten, so dass draußen Aufräumarbeiten weitergehen, Maschinen werden repariert und Holz im Wald geerntet. Kuhstall, Molkerei, Bäckerei, Hofladen und Büro sind wetterunabhängig und nahmen ihre Arbeit wieder auf. Es mag alles etwas unaufgeregter einhergehen. Ich genieße abends das Feuer im Ofen, liebe die Dunkelheit wegen Ihrer Gemütlichkeit räuchere noch einige Tage Weihrauch, Myrrhe und Salbei.



Herzlich grüßen die Hofgemeinschaft und Nadja Müller

## In der Bäckerei brennt schon Licht...



Lehrlingsfrau Geraldine und Bäckerin Bärbel

Im Dezember hatte unsere Hofbäckerei mehr zu tun, als zu anderen Jahreszeiten. Es wurden Lebkuchen und bunte Plätzchen gebacken, die das ganze Jahr sonst nicht im Angebot sind. Hinzu kamen unsere sehr beliebten Mandelhörnchen, die im Winter ein besonderer Genuss sind! Sie bestehen aus viel leckrem Bio-Marzipan, Mahlitzscher Weizen und guten Bio-Mandeln.

Eines Morgens besuchte ich unsere Bäckerin Bärbel Anderssohn und ihre neue Lehrlings-Frau Geraldine Bekker (der Name ist ihre Berufung, sagt sie selbst). Die dritte im Team ist Karin Steul, die Chefin der Bäckerei.



Wiegen und Formen der Mandelhörnchen



Den Duft kann man kaum beschreiben, denn Brötchen buken gerade im Ofen, Mandelhörnchen lagen zum Abkühlen auf dem Blech, herrlich! Als ich zu Besuch war, zu Beginn meines Arbeitstages, waren die Bäckerinnen schon fast in Feierabendstimmung, denn sie begannen schon 4 Uhr nachts mit Ihrer Arbeit. Gegen 6 Uhr gab es eine Frühstückspause und danach ging es weiter bis alle Bestellungen für die Ökokiste, für die Dresdener Läden und den Hofladen fertig gebacken waren. In dieser Woche wurden ca. 1300 Brote, 300 Brötchen und 240 von den feinen süßen Mandelhörnchen gebacken. Eine neue Brotsorte wurde kürzlich entwickelt und getestet, mit geriebenen Möhren. "Geraldine bringt frischen Wind in die Backstube", sagte Bärbel lächelnd. Sie hatte ganz frisch ihre Lehrbefähigung in der Tasche und kann nun Bäckerei-lehrlinge hier in der Hofbäckerei ausbilden.

Es duftete nicht nur sehr gut, sondern mir gefielen auch die vielen schönen Dinge: lange Holz-Brotregale, die große Waagschale für den Teig, Brotformen und allerlei Geräte berichteten von handwerklichem Können. Als ich ging, die

warme Backstube verlassen musste, durfte ich mir noch ein Mandelhörnchen stibitzen, bevor mir stürmisch-kaltes Winterwetter wieder um die Nase wehte. Das Naschen gehört wohl zu diesem Beruf auch dazu.

---

### Im Kuhstall war die "Kacke am dampfen"...,

...denn es wurde ausgemistet! Die Witterung passte kurz vor Weihnachten, denn der Boden für die Feldmiete musste etwas angefroren sein, um den Stallmist ohne Schäden für die Bodenstruktur aufsetzen zu können. Aron ist Auszubildender hier im Stall und hat den Radlader eifrig bedient. Es waren ganz schöne Massen zu bewegen und alles dampfte wie in der Suppenküche wegen der Wärme, die der „Tretmist“ abgab: Das ist die Stroh-Mistmatte, die entsteht, wenn man täglich den Liegeplatz der Kühe mit Stroh einstreut, so dass er schön trocken bleibt, aber erst nach einigen Monaten entmistet. Das wärmte von unten die Kühe, denn der „Tretmist“ fing schon mit der Kompostierung an, ein gewünschter Effekt.



neugieriges Kälbchen

Auch bei den Färsen und Kälbern wurde am folgenden Tag noch gemistet, was eine Menge Arbeit und eine gute Menge Mist war. Die Feldmiete wurde mit den sechs biologisch-dynamischen Kompostpräparaten aus Schafgarbe, Brennnessel, Eichenrinde, Löwenzahn, Kamille und Baldrian "geimpft". So wird sie der Umsetzung über die Winterzeit überlassen, bis der Kompost für den Bodenhumusaufbau und Düngung im neuen Jahr auf die Ackerflächen ausgebracht wird.

---

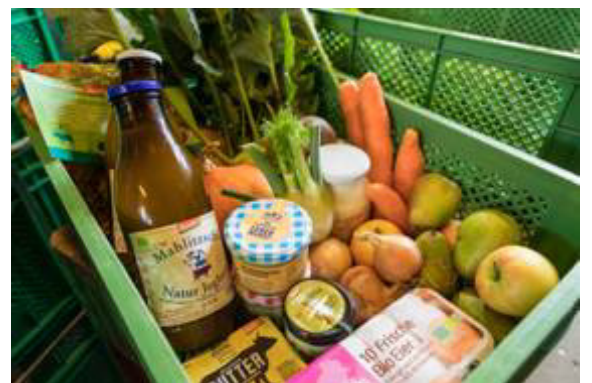
### Was macht der Bauer im Winter ?

Der Kuhbauer melkt täglich weiter, früh 5 Uhr und abends 17 Uhr, verlässlich, ohne Pause..., ohne Pause? Nein, auch im Stall gibt es Pausen für den Einzelnen, denn ein gutes Team kann sich abwechseln. Nikola und Christine Burgeff, Mitarbeiterin Elisabeth Berndt sowie die Lehrlinge Richard und Aron teilen sich die tägliche Arbeit des Fütterns, Melkens, Weidezaunreparierens und Kälbersorgens. Vor allem während der Feiertage war das Team größer als üblich. Es halfen auch andere Mitarbeiter, die am Hof wohnen, mit. Bei einer Havarie in der Melkanlage, gleich zu Jahresbeginn, musste Nikola Burgeff einen kühlen *bzw. coolen* Kopf bewahren. Es gab die Verkettung (ich ließ es mir erklären), dass die Sicherung für die Melkanlage mit der Flaschen-Waschanlage der Molkerei zusammenhing. Tja, und diese hatte einen ordentlichen Defekt am Motor. Also kam die Sicherung, fiel das Vakuum beim Melken aus, und die Melkzeuge fielen von den Kühen, aus dem drucklosen Tank läuft die Milch aus usw. Ich mochte es mir lieber nicht so genau ausmalen! Unsere kostbare Milch sollte nicht in den Melkstand ausfließen, so dachte Nikola Burgeff, mit der Fußspitze den Tankauslauf verstopfend, erstmal kurz nach. Denn dieser Auslauf sitzt so verflixt kurz über dem Boden, dass man nix „schnell mal“ hineinstopfen kann, schwer vorzustellen, ja. Der coole Kopf jedenfalls verhalf zur Lösung und Hilfe war auch vor Ort. Das Ende der Geschichte war, dass noch kurz vor dem Wochenende ein Motor für die Flaschen-Waschanlage aufgetrieben werden konnte und bis zur Melkzeit am Freitagabend der Schaden repariert werden konnte. Wie die Zwischenlösung für den Tankauslauf war, kann ich nicht berichten. Doch wird es jedenfalls auch im Winter nie langweilig.

---

### Und was läuft in der Gärtnerei?

Da ist es auch etwas ruhiger. Im Gewächshaus wird noch einige Wochen frischer Feldsalat geerntet, der, wie ich finde, sehr köstlich nussig schmeckt und frische Vitamine im Winter auf den Tisch bringt. In der Halle neben dem Kuhstall läuft fast täglich unsere Waschanlage für das Lagergemüse, wie Möhren, Pastinaken und Rote Bete. Täglich bereitet das Gärtnerenteam den Bedarf für die Ökokiste, die Bioläden und den Hofladen, sowie auch für den Bio-Großhändler auf. Kürbis muss mit der Hand gebürstet werden. Auch Kartoffeln werden weiterhin und Sorte für Sorte ausgelagert und abgesackt. Aktuell gibt es die Sorte "Laura", eine rotschalige Kartoffel mit gelblichem Fleisch und sehr gutem Geschmack. Es ist -ungelogen- meine Lieblings-Kartoffel-Sorte und ich kann sie sehr empfehlen in jeglicher Zubereitungsform: als Stampf mit viel Butter, als Salat, gekocht oder als Spalten gebacken.



---

## Junge Väter braucht das Land ;-)

Zum Ende des Jahres haben gleich zwei unserer Mitarbeiter Nachwuchs bekommen, was uns sehr erfreut, und wozu das ganze Hof Mahlitzsch Team herzlich gratuliert! Sebastian Herrschuh, ein Mitarbeiter der Gärtnerei, sowie Friedemann Teile, Hofhandwerker und Ökokisten-Fahrer sind die stolzen Väter von Johanna-Amalia sowie dem kleinen Ruben Ari.

---

## Glühwei(h)nnacht und Weihnachtsessen



Am Freitagabend vor dem ersten Advent, stimmten wir uns gemeinsam mit Freunden des Hofes in die Weihnachtszeit ein. Es ist schon eine jahrelange Tradition, entstanden durch das bundesweite Netzwerk der „Demonstrationsbetriebe des Ökolandbaus“. Es gab auch dieses Mal gutes Essen vom Hof, wie Pizza, Suppen, Bratwurst und Kreppelchen. Schöne Keramik, Schmuck, Kerzen



und Textilien wurden zu ersten Weihnachtsgeschenken. Die Musik am Lagerfeuer, Lichter und fröhliche Kinder läuteten eine stimmungsvolle Zeit ein. Erstmals spielte uns Gabriel Jagieniak mit wunderbarer Akkordeonmusik auf. Klassische Adventslieder sang uns der lokale



Männerchor, in dem auch Betriebsleiter, Nikola Burgeff mitsingt, und so manch einer von den Gästen sang mit.

Noch festlicher als zur Glühweinnacht wurde es für das ganze Hof Mahlitzsch Team, als Hofköchin Katharina und die zweite Köchin und Mitarbeiterin Christiane zum Kollegen-Weihnachtsessen einluden. Vom frisch geschlachteten Rind gab es feine Roulade, Rotkohl und echte selbstgemachte Klöße. Die riesige, und schön geschmückte, Tafel zeigte mal wieder, wie viele Menschen hier täglich miteinander arbeiten und leben. Vielen Dank für diese Geste!

---

## Bericht und Dank direkt vom Gärtner

„Wie Sie ja wissen, hat uns das vergangene Jahr durch Stürme ziemlich gebeutelt. Der Schaden lässt sich in Euro beziffern, spätestens wenn im Frühjahr die Reparaturen durchgeführt werden. Aber das ist nur die eine Seite der Medaille. Die andere Seite ist das Erlebnis von Verletzlichkeit und Ausgeliefertsein, was in uns, zumindest in mir, schwerer zu reparieren ist. Ihrer aller Spenden, ob klein oder groß, haben sich auf erstaunliche runde zehntausend Euro aufaddiert und das ist immerhin ein Drittel des geschätzten Reparaturaufwandes.



Elke Schwab im provisorisch repariertem Gewächshaus mit Feldsalat

Das Andere aber, dass Sie uns mit Ihrer Spende mitgegeben haben, ist die Aufforderung, wieder Mut zu fassen, den Aufbau überhaupt erst wieder anfangen zu wollen und dafür danken wir Ihnen sehr!“ von Christian Schwab