

# Mahlitzscher Landpost



## Liebe Freunde, Kunden und Interessierte!

Es hat geregnet! Der Boden düstet danach. Doch auch jetzt im November bringt uns die Sonne immer wieder ungewöhnlich warme Tage. Damit der Winter nicht ganz ausbleibt, wünschen wir ihn ein wenig herbei mit unserer „Glühwei(h)nacht am 30. November hier auf dem Hof. Rund um eine große Feuerschale treffen Musik, bunte Marktstände, ein großer Glühwein-Topf und allerlei Leckereien zusammen, um uns in Adventsstimmung zu bringen. Herzliche Einladung! Es grüßen die Hofgemeinschaft und Nadja Müller

## Wasser sparen: ungewaschene Möhren

Nun endlich füllt sich der eigentlich so fruchtbare Lößboden ein wenig mit Feuchtigkeit. Die Möhren erhielten für ihr Wachstum in diesem Jahr besonders viel Zeit. So rodeten wir sie erst in der letzten Oktoberwoche für Verkauf und Lagerung. Die Ernte war ausgesprochen klein. Deshalb sparen wir nun in der Vermarktung an Wasser und Arbeitszeit und verkaufen die Möhren ausschließlich ungewaschen. Sie sind dadurch sogar länger haltbar, in unserer Lagerhalle genauso wie zu Hause in der Speisekammer. Kleiner Hinweis: da man Möhren gern von dem Kochen schält, um die graue dünne Haut nicht im Essen zu haben, braucht man sie gar nicht aufwändig „schruppen“. Nach dem Schälen mit dem Kartoffelschäler werden sie einfach kurz abgespült.



## Reparaturen am Gewächs-Haus 9

Ein Jahr liegt der heftige Sturm zurück, der viele unserer Gewächshäuser beschädigt hatte. Damals ermutigten uns die vielen Spenden unserer Kunden und Freunde sehr. Christian Schwab, Chef der Gärtnerei, hat über das Jahr einiges an Kraft, Zeit und die Spendengelder in die Reparatur der Häuser gesteckt. Ein Haus bezogen wir komplett neu mit Folie. Aktuell wird auch das größte Haus mit dem extremsten Schaden, „Haus 9“, aufwändig repariert. Das war anfangs aussichtslos, weil der Sturm es völlig verformt hatte. Mit Punktfundamenten und Stützen hoffen wir nun doch auf eine Weiternutzung, sofern erneute Stürme uns verschonen. Im Frühjahr soll wieder Gemüse darin wachsen.



## Raps für regionales Demeter-Öl

Hatte unser Ackerbau-Team eine ganz gute Getreideernte, so musste es bei der Herbstbestellung der Felder sehr mit der Trockenheit kämpfen. Also es musste eher abwarten als kämpfen. Ohne Regenschauer oder Tau keimt ja kein einziger Same. Erstmals planten wir, auf Nachfrage, den Anbau von Demeter-Raps für die Ölmühle Moog in Lommatzsch, bekannt als „Bioplanète“. Leider ging nicht alles von der Rapssaat auf. Ein Drittel pflügte Dietrich, unser Ackerbauer, schweren Herzens unter. Schade ist es um das gute Bio-Saatgut. Immer noch können wir auf diese Fläche Weizen säen, aber für eine zweite Rapssaat ist es schon zu spät. Auf den ersten Mahlitzscher Raps von der verbliebenen Anbaufläche bin ich sehr gespannt und hoffe, er gelingt. Das ist nämlich gar nicht so einfach. Er braucht viel Nährstoffe und eine gute Unkrautkontrolle. Dann aber gäbe es regionales Demeter-Raps-Öl.

## „Super-Amme“ Usedom

Alle wollen zu ihr! Unsere Kuh mit dem schönen Namen „Usedom“ ist jetzt 6 Jahre alt und eine sehr angesehene Ammen-Kuh. Egal, ob noch zwei andere Kühe auf der Weide stehen, die Kälber wollen nur zu ihr. Was flüstert sie ihnen? Hat sie Kakao-Milch anzubieten? Wir wissen es nicht. Jede Ammen-Kuh in Mahlitzsch bekommt 2-3 Kälber für ca. 3 Monate an die Seite gestellt. Sie gibt ihnen Milch und lehrt ihnen das Kuh-Sein. „Usedom“ hat scheinbar noch mehr zu bieten. Dabei ist sie eine ganz Unauffällige in der Herde. Bei uns kann eine Kuh nach 4-5 Monaten Melkzeit Amme werden, wenn Sie sich geeignet zeigt, also gern andere Kälber annimmt. Das probieren wir zunächst im Stall aus. Später gehen die Ammen und Kälber zusammen auf die Weide. Zwischen vier und sieben Ammen halten wir dauernd, um unsere Kälber großzuziehen.



---

## Weniger Milch - mehr Wert

Wir möchten ab November den Preis für die Mahlitzscher Vollmilch und Joghurt erhöhen. Die letzte Preiserhöhung liegt drei Jahre zurück und wir müssen, wie alle anderen Produzenten, Verarbeiter und Vermarkter die gestiegenen Kosten für Energie, Betriebsmittel und Löhne auf unsere Erzeugnisse umlegen. Die extreme Trockenheit 2018 geriet für uns und viele Bauern und Gärtner der Region zur Existenzbedrohung und das fehlende Wasser im Boden werden wir noch lange spüren. Seit acht Wochen füttern wir den Kühen unser spärliches Winterfutter. Beim Zukauf von Heu und Silage sind wir auf die Solidarität unserer Berufskollegen aus regenreicheren Regionen angewiesen, beim Kauf der Produkte zählen wir auf die Solidarität unserer Kund\*innen. Dafür Danke im Voraus! Neue Preise ab 1.11.: Milch 1,75 € und Joghurt 2,80 € pro Liter.

---

## Neuer Backofen – besseres Backen

Alt gegen neu, klein gegen groß und energiesparender obendrein. Wir haben einen neuen Backofen in der Hofbäckerei. Für die täglichen Mengen Brot und Brötchen gibt es nun 2 m<sup>2</sup> mehr Platz. Durch sein schnelleres Anheizen und Abkühlen sparen wir Zeit und Energiekosten. Der Umbau war recht spektakulär. Es brauchte sogar eine Spezialfirma aus Bremen für den Aus- und Einbau sowie große Technik, um den schweren Ofen durch die Tür der Bäckerei zu manövrieren. Nach vier Tagen konnte Bärbel aus der Bäckerei den ersten Test backen. Es gelang ihr sehr gut und die Hofladenkunden freuten sich über das Ende der Back-Pause. Seitdem wird probiert und optimiert. Wohl bekomm's!



---

## Grüne Links: Zum Informieren und Engagieren



[www.meine-landwirtschaft.de](http://www.meine-landwirtschaft.de)  
[www.utopia.de](http://www.utopia.de)

