

Mahlitzscher Landpost

Markarius das Wetter prophezeit für die ganze Erntezeit.

Der 2. Januar ist ein sogenannter Schwendtag. Der Schluss vom Makarius (02.01.) auf die kommende Septemberwitterung geht etwas weit, wird aber überliefert. Statistische Untersuchungen können hier keinen Zusammenhang zeigen. (www.wetter.de)

Liebe Freunde, Kunden und Interessierte!

Wie oben beschrieben werden die Tage der Jahreswende auch Schwendtage oder Rauhächte genannt. Ich muss sagen, dass mich das Thema zu jeder Jahreswende beschäftigt, und ich versuchte, an den Tagen zwischen dem 24.12. und dem 6.1. mehr zu beobachten, als üblich. Ja, ich habe auch die Witterung gut notiert. Das Orakeln sollte man gar nicht zu ernst nehmen, doch macht es Freude, die alten erfahrenen Bauern anzuhören, die Natur zu belauschen und zu betrachten, in der wir uns mitten drin aufgehoben fühlen dürfen.

Ihre und Eure Mahlitzscher Hofgemeinschaft und N. Müller



Neues Gesicht

Jan-Hendrik Stein heißt unser neuer Mitstreiter in der Hofgemeinschaft. Im Dezember ist der gebürtige Hamburger zu uns auf den Hof gezogen. Er bringt mehr als 3 Jahre Bäckerei-Berufserfahrung mit, sowohl aus einer Bio-Großbäckerei, in der es sehr arbeitsteilig zugeht, als auch aus einer kleineren Hof-Backstube. Hier in Mahlitzsch will er noch mehr in die Materie des Backens eintauchen. "Schön ist es, den ganzen Prozess der Brotentstehung zu führen!", beschreibt Jan seine Motivation, die ihn nach Mahlitzsch führte.



Frisches Vollkornmehl

An das Thema Backen möchte ich anschließen. Immer mal fragen uns Kunden nach der Haltbarkeitsdauer unserer Mahlitzscher Mehle. Grund genug, einmal über ihre besondere Qualität zu informieren. Der Müller Bartsch aus Miltitz persönlich erklärte, dass unser Mehl als ein Vollkornmehl auch den Keimling des Getreidekornes enthält. Dieser ist sehr eiweißreich. Es ist quasi der Lebenskern, der nach der Aussaat des Kornes in der Erde die ersten Keimblätter der Getreidepflanze bilden würde. Zur Vollkorndefinition nach DIN-Norm heißt es wörtlich: „Vollkornmehle müssen die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner, einschließlich des Keimlings, enthalten. Die Körner dürfen vor der Verarbeitung von der äußeren Fruchtschale befreit sein.“ (Wikipedia.de) Wegen des Keimlings ist unser Mehl nicht ein ganzes Jahr in seiner guten Qualität lagerfähig, sondern wir schreiben ein halbes Jahr d'rauf. Sicher liegt der Zeitpunkt irgendwo dazwischen. Die Frische des Lebens-Mittels, also die maximale Nähe zum Lebendigen und Natürlichen, ist die Qualität, die wir selbst schätzen und unseren Kunden anbieten wollen.



Winter im Kuhstall

Es ist Winter. Und tatsächlich gab es eine Pause bei den Kälbergeburten um Weihnachten. Doch nach den ruhigen Feiertagen begann es im Stall wieder belebter zu werden. Fünf Kälber erblickten in den ersten zwei Januarwochen das (noch wolkenverhangene) Licht der "Mahlitzscher Welt", berichtete mir Dennis aus dem Stallteam. Sie sind nach ein paar Tagen dann bald bei Ihren Ammen-Kühen, so dass die Mütter gemolken werden können. So freuen sich die MolkerInnen, dass es seit Mitte Januar wieder etwas mehr Milch in die Flaschen zu füllen gibt, als noch im Dezember. Die Milch ist allgemein ein knappes Gut im Winter, so dass derzeit immer noch unsere Quarkproduktion still steht zugunsten der Frischmilch-Abfüllung.

Die Schnee-Wehen letzte Woche störten unsere lieben Kühe in ihrem Stroh-Bett nicht zu sehr. Es gab sogar eine spezielle Kuh-Dame, unsere "Vespa", die sich den Schneesturm wohlwollend in den Nacken wehen ließ. Dabei kälte die

genüsslich wieder, mitten im immer weißer werdenden Lauffhof. Wahrscheinlich mochte sie das Gänsehautgefühl. Jedenfalls ergab sich ein ganz witziges Filmchen für unsere Facebook-Seite. Spaß muss sein!

Der Gärtner und die Möhre

„So hässlich sie auch aussieht, zubereitet macht sie sehr viel her!“ Es geht um unsere Möhre. Den O-Ton fing ich von unserem Gärtner auf. Recht hat er. Sie sieht nicht so gut aus, wie all die anderen Jahre: dick und groß und gerade. Im letzten Dürre-Sommer hatten die Feld-Möhren nur überlebt, weil sie mit einem geliehenen Tankwagen arbeitsreich bewässert wurden. Sie wuchsen mühevoll in die Erde, das sieht man an ihrer Form. Sie werden dieses Jahr ungewaschen verkauft, damit sie bei unseren Kunden nicht so schnell austrocknen. Dennoch, an Süße und Aroma fehlt es eben gerade nicht, was man am besten schmeckt, wenn man sie als leckere „Buttermöhre“ zubereitet.



Zwei von 35.000 für eine gerechte Agrarreform und eine klimaschonende Landwirtschaft

Zwei Mahlitzscher „Hof-Söhne“ machten sich am Freitag mit zwei großen Traktoren und Banner-Anhängern auf den Weg nach Berlin. Es ist eine breite Bewegung für die Agrarwende, für den Umbau der Landwirtschaft, für Klimagerechtigkeit, für artgerechte Tierhaltung, für gerechten Handel, für viele Bauernhöfe, für gute Landwirtschaft und gutes Essen für alle. So viele wie noch nie: 171 Bäuerinnen und Bauern sind mit ihren Traktoren aus allen Himmelsrichtungen nach Berlin gekommen, um für eine bäuerliche und ökologischere Landwirtschaft zu demonstrieren. Am Vormittag übergab das Bündnis eine Protestnote an die über 70 Agrarminister*innen aus aller Welt. Darin hieß es: "Unsere bäuerliche Arbeit auf den Äckern und Feldern und in den Ställen ist etwas sehr Wertvolles und vor allem Schützenswertes." Die Kundgebung fand in der Zeit der „Internationalen Grünen Woche“ statt, um möglichst viele PolitikerInnen mit dem Protest zu erreichen. Elias und Konrad hatten am Sonntag viele Traktorkilometer hinter sich. Ja, es machte auch Spaß, inmitten der Kundgebung. Doch es war vor allem eine große Anstrengung, die seit nun schon einigen Jahren durchgezogen wird. Wir alle hoffen, dass wir mit dieser Energie einen wichtigen Beitrag für die Zukunft auf dem Lande leisten. Vielen Dank sagen wir an dieser Stelle unseren Kunden, die für diesen Einsatz und für den verbrauchten Traktor-Diesel an uns gespendet haben!



Inseln wie diese...

Im November letzten Jahres bekam ich eine traumhafte Weiterbildung: Mit einem unserer Großhändler reiste ich nach Sizilien und Süditalien, um dort fünf Bio-Betriebe zu besuchen, die Obst- und Gemüse produzieren. Die Eindrücke dort waren im wahrsten Sinne des Wortes TRAUMhaft: fabelhaftes Wetter und wunderschöne Landschaften... Doch was mich am meisten beeindruckte war die Großzügigkeit unserer Gastgeber und deren Freude über unser Interesse an ihrer Arbeit! Wahrscheinlich, weil wir nicht nur „Zum-Preise-neu-verhandeln“ vorbeigekommen sind, wie es sonst so üblich ist im Großhandel! Auch in Italien gibt es kleine familiäre Betriebe, die mit und aus Liebe „BIO machen“ und nicht nur ihre Böden nachhaltig bewirtschaften - sondern auch nachhaltig mit den Menschen umgehen, die für sie arbeiten. Es gibt wohl doch Unterschiede zwischen Bio und Bio... Danke an Hof Mahlitzsch für diese unvergessliche Erfahrung - und für die Hoffnung, dass es Inseln wie diese hier in Mahlitzsch wahrscheinlich auf der ganzen Welt verstreut gibt!



Karolin Latzel vom Hofladen Mahlitzsch