



Mahlitzscher

e-Landpost



## Liebe Ökokisten-Kunden,

so, jetzt durften wir Ostern im Schnee begehen, im Kalender war am 20.03. das nette Wort „Frühlingsanfang“ zu lesen, aber irgendwie tut sich nicht viel.

Unsere Gärtner sind in froher Hoffnung dabei, die Saatkartoffeln auszulesen, das Gemüselager leert sich langsam und wer sich nach frischem Grün sehnt, muss in die Folientunnel gehen – dort steht Postelein und Feldsalat zur Ernte bereit.

Als Hoffnungsträger kündigt ab nächster Woche Bärlauch (aus Zukauf) neu im Angebot davon, dass es wohl Frühling wird.



... frisches Grün. Der Feldsalat lässt hoffen.

Die Ackerbauern gewinnen eifrig Brennholz im Wald, die Mahlitzscher Kühe und die betreuenden Zweibeiner träumen vom ersten Weideaustrieb. ... Soll heißen, eigentlich kann's jetzt losgehen.

Aber Geduld, dafür geht's an anderer Stelle vorwärts: die dringend erhoffte Erweiterung der Backstube ist fertig und die Bäcker haben den neuen Raum gern in Besitz genommen. Wir freuen uns über viele Neukunden bei der Ökokiste und den Zuspruch für unsere Produkte. Außerdem hat für uns auch wieder die Marktsaison begonnen. Karin Steul ist wieder jede Woche Freitag auf dem Markt am Hygienemuseum auf der Lingnerallee in Dresden.

*Viele Grüße sendet Ihnen Anne Wetzels  
im Namen des Hof Mahlitzsch – Teams*



... zugegeben, das Bild stammt leider nicht aus diesem Jahr, auch wenn's schön wäre.

## Preisanpassung Mahlitzscher Erzeugnisse

Sicher haben Sie das in den letzten Monaten häufiger gelesen:

*„Auf Grund der gestiegenen Herstellungskosten (Energie, Löhne, Betriebsmittel) sehen wir uns gezwungen eine Preisanpassung vorzunehmen“.*

Leider können auch wir dies nicht umgehen und müssen zum 01.05.2013 unsere Preise für hofeigene Erzeugnisse aus Molkerei und Bäckerei anheben.

Ziel ist es auch, in Zukunft den hohen Standard unserer Produktion zu sichern und nachhaltig weiterentwickeln zu können. Gerade im Bereich der Milchviehhaltung ist eine Preiserhöhung unumgänglich. Auf die vielen Besonderheiten der Mahlitzscher Milchkuhhaltung möchten wir Sie im folgenden Artikel hinweisen. Nikola Burgeff hat hier einmal zusammengestellt, was Sie wissen sollten, wenn Sie sich die Mahlitzscher Milch schmecken lassen.



## Acht gute Gründe für die Mahlitzscher Milch...

**Das Werden einer Milchkuh beginnt spätestens mit ihrem ersten Lebenstag.** Deshalb lassen wir unsere Kälber nach der Geburt vier Tage bei ihrer Mutter und übergeben sie anschließend an Ammenkühe, um ihnen eine annähernd wesensgemäße Umgebung und Nahrung zu bieten - also mütterlichen Sozialkontakt und immer warme Milch aus dem Euter für mindestens die ersten 100 Lebenstage statt Einzelhaltung im Kälberiglu und Milch aus dem Eimer oder Automaten.

Aus **Respekt vor der Kreatur** und weil es bei Demeter zum Selbstverständnis gehört, **verzichten wir auf das schmerzhaftes Entfernen der Hornanlage** bei unseren Tieren. Das führt dazu, dass wir unsere Ställe größer als sonst üblich gestalten müssen, da die erwachsenen Kühe mit ihren oft ausladenden Hörnern wesentlich mehr Bewegungsraum brauchen, als enthornte Tiere.



**Nur wer gut liegt, gibt auch viel Milch ...** Unsere Tiere liegen ausnahmslos auf Stroh, das heißt wir müssen täglich misten und frisch einstreuen. Das bedeutet, dass die Mahlitzscher Rinder stets trocken, weich und sauber liegen und wir natürlich immer genügend Mist und Kompost für die Düngung unserer Felder haben.





# Mahlitzscher

# e-Landpost



## Weidegang ist selbstverständlich.

Im Sommerhalbjahr gehen fast alle Kühe, Färsen, Jungrinder und Kälber auf die Weide. Das heißt, viel Bewegung für Tier und Mensch, aber nicht zuletzt stärkt es den Bewegungsapparat der Rinder und uns schadet es bestimmt auch nicht.

## Zucht auf Lebensleistung ist unser erklärtes Ziel.

Um unseren Kühen eine lange Karriere als Milchlieferantinnen zu gewährleisten, warten wir mindestens zwei Jahre bis zum ersten Decken, unsere konventionellen Kollegen probieren es mittlerweile ab dem 13. Lebensmonat.

Damit unsere Kühe auch wirklich lange jung bleiben, dürfen wir sie nicht mit Kraftfutter überfüttern. Die Mahlitzscher Kühe haben gelernt, ihre Milch aus **Gras und Wiesenheu, Luzerne- bzw. Klee-grassilage** zu gewinnen, Kraftfutter in Form von Getreide gibt es äußerst eingeschränkt und nie für alle Tiere.

Den Einsatz von allopathischen Tierarzneimitteln gestatten wir nur nach eingehender Untersuchung unserer Tiere durch unseren Tierarzt. Erstes Mittel der Wahl sind immer **natürliche bzw. homöopathische Arzneien**, mit denen wir gute Erfolge verzeichnen.



Wenn schon, denn schon! **Ein echter Zuchtbulle gehört einfach dazu.** Für die Kühe und Färsen ziehen wir jeweils einen eigenen Bullen groß, der dann für mindestens zwei Jahre in der Herde für Nachwuchs sorgt, der Einsatz der ansonsten üblichen „künstlichen Besamung“ reduziert sich damit auf ein Minimum.

## Umgestaltung Käsetüte Schaf-Ziege und Überraschung

Bereits vor einer Weile hatten wir bei den Käsetüten den Warenumfang erhöht, nachdem vielen Kunden die beinhalteten Käsestücke zu klein wurden. Nach den positiven Erfahrungen möchten wir dies auch für die Käsetüte Schaf-Ziege und das Überraschungspaket umsetzen.



**Ab sofort umfasst die Käsetüte Schaf-Ziege einen Warenwert von 9 Euro und das Überraschungspaket 15 Euro.**

## Die Ökokiste kommt jetzt Freitag nach Döbeln – Lommatzsch – Rosswein

Immer wieder gibt es liebe Menschen, welche uns anfragen, ob wir Sie beliefern können und wir müssen dann manchmal leider feststellen, dass unser Liefergebiet nicht bis zu diesen reicht.

Gerade wenn es eigentlich um nahe Orte wie beispielsweise Lommatzsch geht, schmerzt uns die Absage sehr. Im Falle vom Gebiet um Lommatzsch – Döbeln – Rosswein haben wir jetzt den Schritt gewagt, eine neue Tour in Angriff zu nehmen.

Seit vorletzter Woche sind wir immer Freitag Nachmittag in dieser Gegend mit der Mahlitzscher Ökokiste unterwegs.

... Also gern können Sie uns Ihren Freunden und Verwandten in dieser Gegend weiterempfehlen.

## Freunde werben

Immer wieder hören wir von Neukunden, dass Sie durch andere Kunden auf uns aufmerksam wurden. Das freut uns natürlich besonders, zeigt es doch auch, dass Sie mit unserer Arbeit und unseren Produkten zufrieden sind. Dafür bedanken wir uns gern bei Ihnen mit einem kleinen Präsent: 10 Euro-Warengutschein, Käsepaket, oder Mahlitzscher Frühstückspaket.

Weitere Informationen erhalten Sie im Infoblatt „Freunde werben“ mit der Art.-nr. 9502 oder direkt per Telefon : 035242-65620

## Rezeptidee:

### Gugelhupf



#### ZUTATEN:

400 g Mehl, 200 g Butter, 180g Zucker, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 1/8 l Milch, 2 TL Backpulver, 1 Zitrone (gerieb. Schale), 1 Pk. Vanillezucker, Puderzucker und Mandeln zum Bestreuen

#### ZUBEREITUNG:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Zitronenschale und Eigelb hinzugeben. Anschließend Milch und nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl einrühren. Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen und unterheben.

Dann den Teig in eine mit Butter gefettete und mit Semmelmehl ausgestreute Gugelhupfform geben und bei 180° C ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen abkühlen lassen, stürzen und nach Geschmack mit Puderzucker und Mandeln bestreuen.

Quelle: [www.echtbio.de](http://www.echtbio.de)