



Hof Mahlitzsch

Mahlitzscher e-Landpost



ökokiste

Liebe Ökokisten-Kunden,

Garten-Erfahrene unter Ihnen wissen sicher wovon wir reden, wenn wir schreiben, dass sich derzeit alles überschlägt. Überall sind wir dabei zu sähen und zu pflanzen. Die Vieh-Weiden werden aufgebaut und die ersten Rinder sind auch schon auf der Weide.



Bisher waren ja die Flächen nicht befahrbar gewesen und der Winter lang. So geht es jetzt ganz schnell und es bleibt zu hoffen, dass die lange Nässe nicht in absolute Trockenheit umschlägt. Schließlich soll die Saat des Sommergetreides gut auflaufen und das Grün der Weiden, das Wintergetreide und die jungen zarten Gemüsepflanzen gut gedeihen.



Aus der Gärtnerei bieten wir Ihnen jetzt frisch Porree, Schnittlauch und Dill, Rucola und Spinat. Und auch bis zum ersten Salat wird es wohl nicht mehr lange dauern.

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

Hofführung am 04.05.

Am Sonnabend, den 04.05.2013 findet unsere Frühjahrs-Hofführung statt. Hiermit bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Hof Mahlitzsch mit uns zusammen zu erkunden und direkt Fragen zu stellen. Treff ist 10 Uhr

im Innenhof. Wir freuen uns auf Ihre zahlreiche Teilnahme.

Jetzt schon vormerken:

Hoffest zum 20.Geburtstag von Hof Mahlitzsch am 22.06.2013

Portrait

Hoffnungstaler Werkstätten

Nächste Woche finden Sie in unserem [Echt Bio.]-Aktionsangebot auch die neuen Fruchtjoghurt-Sorten von Lobetaler Bio. Mit Sauerkirsche und Himbeere im 150gr-Becher bieten wir Ihnen Bio-Genuss aus Brandenburg.



Die Molkerei und Landwirtschaft der Hoffnungstaler Werkstätten sind so konzipiert, dass sie soziale und ökologische Verantwortung in den Arbeitsalltag integrieren. Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung zusammen. Für „Lobetaler Bio“ wird ausschließlich frische Rohmilch von Bio-Betrieben aus der Region verwendet. Etwa die Hälfte der Milch – das sind rund 1,5 Millionen Kilo stammt von den eigenen vier Bio-Landwirtschaftsbetrieben der Hoffnungstaler Stiftung Lobetal, Dreibrück, Blütenberg und Reichenwalde. Gemeinsam bewirtschaftet werden 964 Hektar Wald- und Ackerflächen und 181 Kühe sowie etwa gleich viele Jungtiere versorgt. Gearbeitet wird nach den Richtlinien des Naturland-Verbandes. Die gesamte Milchproduktion und Milchveredelung steht gleichermaßen im Kontext ökologischer wie sozialer Nachhaltigkeit.

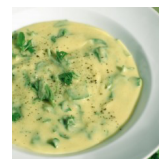
Der Nachhaltigkeitsgedanke konnte bis hin zum Bechermaterial umgesetzt werden: es kommt ein innova-

tives Gemisch aus Kunststoff und Kreide zum Einsatz, wodurch ca. 50% des Kunststoffes eingespart wird und der Becher auch um ca. 30% leichter ist.

Quelle: mit freundlicher Genehmigung von Hoffnungstaler Werkstätten, weitere Infos unter: www.lobetaler-bio.de

Rezeptidee:

Kartoffelsuppe mit Rucola



ZUTATEN:

50g Zwiebeln, 50g Sellerie, 40g Lauch, 400g Kartoffeln, 2EL Butter, 800 ml Wasser, 2EL Gemüsebrüherwürze, Pfeffer, Muskatnuss, 150g saure Sahne, Rucola

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln und Sellerie fein würfeln und Lauch in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, ebenfalls würfeln. Zwiebeln, Sellerie und Lauch in Butter anschwitzen. Kartoffeln dazugeben und mit Wasser aufgießen. Würzige Suppe unterrühren und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe pürieren, mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Saure Sahne unterrühren. Rucola in Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Suppe ziehen.

Quelle: www.echtbio.de

Ersatzlieferung für Feiertage

Mittwoch, 01.Mai:

Lieferung am Sa. 04.05.2013 (Bestellungen bitte bis 03.05. 12 Uhr)

Donnerstag, 09.Mai:

S3-Tour (Coswig/ Weinböhla):
Lieferung bereits Mi. 08.05.2013
Alle anderen Touren S/S1/S2:
Lieferung am Sa. 11.05.2013

Pfingstmontag, 20.Mai:

Lieferung Di. 21.05.2013