

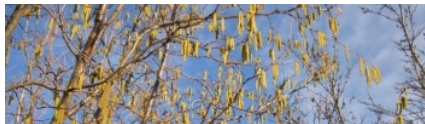


Hof Mahlitzsch

# Mahlitzscher e-Landpost



ökokiste



## Liebe Ökokisten-Kunden,

die Haselnuss blüht oder vielmehr verblüht und auf dem Hof gibt es einige Ecken, welchen gerade zu „neuer Blüte“ verholten wird. Die milde Witterung gibt uns die Möglichkeit, viele Arbeiten in Angriff zu nehmen, die in „normalen“ Wintern so nicht möglich sind und für die während der Vegetationsperiode keine Zeit ist. So werden am Stall gerade Platten verlegt und die Fläche so befestigt, dass das Schlammwaten ein Ende hat. Ein Stück weiter bietet sich endlich mal Gelegenheit die ein oder andere „Schrottleiche“ zu zerlegen und den Platz von Unnützlichkeiten zu befreien.



Oben in der Gärtnerei hat sich zu dem bereits errichteten Skelett eines sechsten Folientunnels, ein weiteres Metallgerippe in die Höhe gestellt – zusätzlich wird es künftig sogar ein Glasgewächshaus geben. Ganz neue Chancen für die Gärtnerei ...



Und Dank der Witterung hat es sich gelohnt, dass die Gärtner es im Herbst gewagt haben, Feldsalat im Freiland zu setzen. Dieser ist jetzt erntereif und schmeckt super.

Also können wir Mahlitzscher diesem Winter durchaus Positives abgewinnen - Wintersportler mögen uns das nachsehen.

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

## Ökokiste mit Nummer?

Unsere Autos haben Nummernschilder, unsere Kühe haben Ihre Nummer im Ohr ... dem stehen unsere Ökokisten künftig nicht mehr nach und tragen demnächst ebenfalls eine „Identifikations-Nummer“ und Barcode.



Fotoquelle: Beispiel Höhenberger Biokiste

Dies ermöglicht uns nachzuvollziehen, wo sich die Kästen zum Zeitpunkt befinden. Für jedes Kundenkonto werden künftig gelieferte und zurückgegebene Leergutkästen erfasst.

Gerade bei ehemaligen Kunden bleiben immer wieder Kästen zurück, da diese zugegebenermaßen auch sehr praktisch sind. Dies kommt uns als Hof Mahlitzsch aber teuer zu stehen, daher der Schritt zur „nummerierten Kiste“ und einer besseren Erfassung.

## Appetit auf Bio-Fleisch?

Vom 17. bis zum 21.03. bieten wir Ihnen **Bio-Fleisch aus der Bio-Hoffleischerei des Vorwerk Podemus** (Dresden) an. Dieses können Sie **bis zum 09.03.14 mit diesem Bestellschein oder im Online-Shop verbindlich vorbestellen.**

Die Auslieferung erfolgt an Ihrem gewohnten Ökokisten-Liefertag in der Woche vom 17. bis 21.03.2014. Das im Vorwerk Podemus verarbeitete Fleisch stammt ausschließlich von Bio-Partnerbetrieben aus der Region. (Auch wir geben immer mal wieder Rinder und Schweine ins Vorwerk Podemus zur Schlachtung.) Sowohl die Schlachtung, Zerlegung als auch die Herstellung der Wurst- und Fleischspezialitäten erfolgen direkt auf dem Hof. Größten Wert

legt das Team um Bernhard Probst auf eine handwerkliche und traditionelle Verarbeitung.

In der Aktionswoche bieten wir Ihnen im Ökokisten-Angebot die Bio-Fleischwaren, wie zum Beispiel Minutensteak vom Schwein oder Rumpsteak natur.

Die Podemuser Wurstwaren befinden sich dauerhaft im Ökokisten-Sortiment.

## Neue 500 g Brote: Kleinbauer + Hofzwerg

Wie der Name sagt, sind hier die kleinen Backwerke ganz groß und so haben Bauern- und Hofzöcherbrot Nachwuchs in 500 g bekommen. **Kleinbauer und Hofzwerg** sind ab sofort im Angebot unserer Hofbackstube. Der Laib kostet **1,99 Euro** und ist unter der Artikelnummer 539 und 540 zu bestellen.



## Neue Zwergenwiese Aufstriche

Ab sofort gibt's mit der Ökokiste wieder was Neues aufs Brot und so trifft Hofzwerg vielleicht auf Zwergenwiese SmörreBröd Gemüse, geräuchert oder pikant.



Egal ob pur auf Mahlitzscher Brot oder geschichtet mit zum Beispiel Salaten, Gemüse oder Kräutern ... auf leckere Art und Weise verbindet SmörreBröd die Frische eines Feinkostsalates mit der cremigen kompakten Konsistenz eines Brotaufstriches.