



Hof Mahlitzsch

# Mahlitzscher e-Landpost



ökokiste



## Liebe Ökokisten-Kunden,

wir von Hof Mahlitzsch hoffen, alle Kunden und Freunde des Hofes hatten schöne Ostertage!

Endlich ist der Frühling da, und auch auf dem Hof geht plötzlich alles sehr schnell. Das Winterlagergemüse umfasst mittlerweile nur noch Kartoffeln und Möhren. Selbst die Pastinaken sind nun alle. Die erste Jungpflanzenlieferung kam Anfang des Monats, die nächste steht schon vor der Tür. So kommt nach der Winterroutine wieder mehr Bewegung in die Gärtnerei. Es wird gepflanzt, gejätet, gehackt und bewässert ...und geerntet! Rucola und Pflücksalat, Petersilie und Schnittlauch sind die ersten frischen Erntekulturen. Bundmöhren, Spinat und Radieschen sind gesät, Kohlrabi, Lauchzwiebel und Mangold sind gepflanzt, und die Frühkartoffeln werden in Kürze geerntet.

Wir freuen uns auf die neue Saison mit Ihnen!

Beste Grüße aus Mahlitzsch.

*Kludia Schümann  
und Ihr Team vom Hof Mahlitzsch*

## Plastiktüte in Ökokiste...?

Wir nutzen in der Ökokiste eine große Plastiktüte, mit der die Kiste ausgekleidet wird. Einzelne Produkte sind zusätzlich in kleinen Papiertüten verpackt. Dies tun wir, damit die bestellten Lebensmittel frisch bei Ihnen eintreffen. Der Verband der Ökokiste nutzt keine Bioplastiktüten, da auch diese in Hinblick auf

Produktion und Abbau nicht klimaneutral sind. Zudem sind sie teuer, nicht recycelbar, können genveränderte Maisstärke enthalten und stellen durch den hohen Flächenbedarf im Maisanbau eine Konkurrenz in der Nahrungsmittelproduktion dar.

Nichtsdestotrotz gibt es für Sie die Möglichkeit, die Plastiktüte aus Ihrer Ökokiste abzuwählen. Schicken Sie uns einfach eine Nachricht, und Sie werden ab sofort nur noch die einzelnen Papiertüten in Ihrer Kiste vorfinden.

## Bärlauch für alle!

Es ist Bärlauch-Zeit! Und auch wir haben aktuell Bärlauch für Sie im Angebot. Da diese Zeit jedes



Jahr nur von kurzer Dauer ist, kommt hier direkt von unseren Hof-Köchen Katharina und Aaron noch folgender

kulinarischer Tipp für ein besonders leckeres Pesto:

*Auf 3 Teile Bärlauch kommen 1 Teil geröstete Walnüsse (ohne Fett in der Pfanne anrösten), 1 Teil Parmesan sowie 1/2 Teil Olivenöl. Je nach Gusto fügen Sie Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer hinzu. Nun pürieren und genießen.*

Wenn Sie das Pesto eine Zeit lang aufbewahren wollen, füllen Sie es in ein Glas und gießen etwas Öl über die Oberfläche des Pestos, damit sie bedeckt ist.

Und weil Bärlauch so lecker, gesund, antibakteriell und Stoffwechsel anregend ist ☺, legen wir noch das **Kräuterschaumsüppchen** drauf:

*3 Zwiebeln werden in Butter angeschwitzt. Hinzu kommen Milch und Sahne zu gleichen Teilen. Die Zwiebeln werden nun auf die Hälfte eingekocht. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat und Gemüsebrühe abschmecken. (Tipp vom Koch: Hier macht*

*sich Zitronensaft nicht gut, da sonst die Milch stockt.) Fügen Sie nun 300g Bärlauch hinzu und pürieren Sie gut. Durch den hohen Fettanteil wird sich auf der Suppe eine Schaumschicht absetzen, die es gleichmäßig an alle Feinschmecker zu verteilen gilt.*

Guten Appetit!

## Hofführung

Am Samstag, den 23.4., findet ab 10:00 Uhr die Frühjahrsführung auf Hof Mahlitzsch statt. Alle Interessierten sind herzlich eingeladen, sich bei einem Gang über Hof, Gärtnerei und



Stall ein Bild vom Betrieb zu machen und eine informative wie gemütliche gemeinsame Zeit zu verbringen. Drücken wir die Daumen für gutes Wetter!

## Und zu guter Letzt...

Aus dem Antroposophischen Seelenkalender nach Rudolf Steiner: der Spruch für die letzte Märzwoche.

„Wenn aus den Seelentiefen  
Der Geist sich wendet  
zu dem Weltensein

Und Schönheit quillt aus Raumes-  
weiten,

Dann zieht aus Himmelsfernen  
Des Lebens Kraft in Menschenleiber

Und einet, machtvoll wirkend,  
Des Geistes Wesen  
mit dem Menschensein.“

Wir wissen, Herr Steiner sprach nicht immer leicht verständlich. Aber vielleicht inspiriert's doch... Einen guten Start in den April!