



Mahlitzscher e-Landpost



ökokiste



Liebe Ökokisten-Kunden,

es ist im vollen Gange: Die Kräuter und verschiedenen Salate wachsen, der erste Schwung Radieschen ist schon alle, die Tomaten wurden gepflanzt, Lauchzwiebeln werden angeboten und der Kohlrabi ist fast erntebereit. Spinat, Möhren, Zwiebeln, Mairübchen und neue Radieschen wachsen im Freiland, der Rhabarber steht prächtig da, die Tomaten werden gerade gepflanzt, Zucchini ebenso und unser selbst gesteckter Kürbis auch in Kürze. Die Gärtnerei hat also alle Hände voll zu tun. Neben dem Ernten wird regelmäßig neu gepflanzt und natürlich gehackt und gejätet. Und nach dem Abernten wird der Boden für neue Jungpflanzen vorbereitet, damit es von vorne losgehen kann. Die Saison hat begonnen! ☺

Beste Grüße aus Mahlitzsch.

*Klaudia Schümann
und Ihr Team vom Hof Mahlitzsch*

Quark macht stark...

„... und Quark alleine macht krumme Beene“, wie unsere Simone aus der Molkerei in einer Morgenrunde Mal zu sagen pflegte. --- Vor kurzem fragte eine Kundin, warum unser Quark so teuer sei. Das veranlasste uns, in der Molkerei das Prozedere der Quarkherstellung genauer zu erfragen:
In einem Glas (500 g) stecken 1,5 bis 2 Liter gute Mahlitzscher Milch. Die

Herstellung dauert zwei bis drei Tage - und in dieser Zeit wird ein einzelnes Glas ca. sieben Mal in die Hand genommen. Auch die abschließende Abfüllung und Etikettierung erfolgen per Hand. Eine Abfüllmaschine würde sich nur lohnen, wenn mehr Quark verarbeitet werden würde. Dazu bräuchte es aber mehr Milch, also auch eine größere Milchviehherde. Unser Stall ist jedoch schon voll, und das Tierwohl steht schließlich an allererster



Stelle. Also bleiben wir in der Quarkproduktion dem Motto treu: Klein aber fein. Und der Geschmack spricht sowieso für sich. Probieren Sie - es lohnt sich wirklich!

Rein in die Kartoffeln...

Anfang Mai wurden bei uns mit leichter Verspätung die Kartoffeln gelegt. Während ein kleines Stück Frühkartoffeln schon seit zwei Monaten unter Vlies reift, kamen nun die Erdäpfel in den Boden, die Sie noch bis ins Frühjahr 2017 werden genießen dürfen. Auf 4 Hektar wurden vier verschiedene Sorten à 2,5 t Pflanzgut gelegt und erstmals auch aufwändig präpariert, um Pilzschäden vorzubeugen. Eine Hälfte wurde mit Mikroorganismen bespritzt, die sich auf der Oberfläche der Knolle ansiedeln, sich dort von organischem Material ernähren und so die Schale und Widerstandsfähigkeit der Kartoffeln stärken. Die zweite Hälfte der Kartoffeln wurde mit einem Schachtelhalm-

Präparat behandelt, was ebenfalls die Zellen stärkt und somit gegen Pilzbefall schützt. Wir sind gespannt, die Entwicklungen auf dem Feld zu beobachten, und hoffen natürlich auf reiche und gesunde Ernte.



PS: Das Sprichwort „Rein in die Kartoffeln, raus aus die Kartoffeln“ stammt übrigens aus dem späten 19. Jahrhundert, als Armee-Truppen teilweise etwas unkoordiniert umherkommandiert wurden. So wurden Soldaten zu Tarnungszwecken in den Kartoffelacker geschickt und kurz darauf zurückgerufen, um Kartoffelschäden zu vermeiden.

Und merken Sie sich folgendes vor:

-- **Hoffest 2016** --

Aus gegebenem Anlass haben wir unsere *Mahlitzscher Stadtmusikanten* etwas neu angeordnet... ☺

Bis bald in Mahlitzsch.

