



30 JAHRE Vorwerk Podemus

Hoffleischerei
Biomärkte
Ökologischer Land- und Obstbau
Hofmolkerei



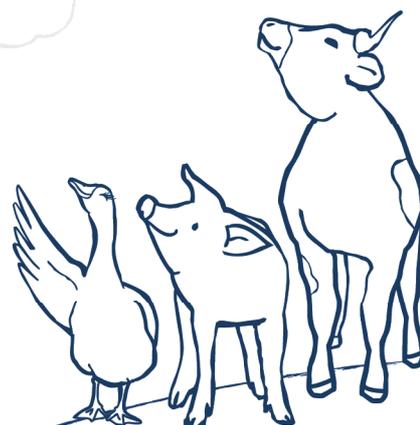
MEHR BIO,
MEHR GLÜCKLICH



Die vier Sonderausgaben unseres Magazines, anlässlich des 30-jährigen Jubiläums von Vorwerk Podemus, widmeten sich den vier Bereichen Hoffleischerei, Biomärkte, ökologischer Land- und Obstbau und der Hofmolkerei.

Sie bieten Einblicke in die Hintergründe des Unternehmens und fassen Wissenswertes, Zahlen, Daten und Fakten zusammen.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen!
Das Vorwerk Podemus-Team



Ökologischer Land- und Obstbau

seit 1991 seit 2012



**Ökologische Landwirtschaft ist unsere Mission -
seit 30 Jahren widmen wir uns dem organischen Landbau,
der ökologischen Tierhaltung und der Herstellung ökologischer Lebensmittel.
So leisten wir unseren Beitrag zu aktivem Naturschutz und gesunder Ernährung.**

Als Familie Probst 1991 den teils ruinösen Hof übernahm, war noch nicht davon zu träumen, wohin sich in den kommenden 30 Jahren alles entwickeln würde. Klar war schon immer - Ökologische Landwirtschaft bedeutet für uns vor allem Vielfalt: Auf unseren Obstwiesen wachsen knackige Äpfel, Aprikosen sowie leuchtende Quitten.

Auf unseren Feldern gedeihen Kartoffeln, Getreide, Futter für unsere Tiere und vieles mehr - in einer sinnvollen Fruchtfolge, schonend für Boden und Insekten.

Unsere Tiere halten wir mit Respekt
und gewinnen von Ihnen eine Vielfalt an Produkten.

Auch nach 30 Jahren steht unser Hof nie still.
So vielfältig wie unsere Landwirtschaft, sind unsere Ideen für die Zukunft.

UNSERE ANBAUFLÄCHEN



Insgesamt bewirtschaften wir von Vorwerk Podemus 270 ha Ackerfläche, 65 ha Grünlandfläche und 11 ha Obstbaufläche. Diese Fläche ist etwa so groß wie 485 Fußballfelder.

UNSERE KULTUREN 2021

Ein zentraler Baustein im Ökolandbau ist die Fruchtfolge. Sie ist bei uns 6-gliedrig und auf ökologische und ökonomische Aspekte abgestimmt. Dabei spielen z.B. die Ansprüche der Nutzpflanzen, Standortverhältnisse, der Futterbedarf unserer Tiere und die Marktsituation eine Rolle. Durch eine abwechslungsreiche und sinnvolle Fruchtfolge mit Vor- und Nachfrüchten sichern wir unsere Nährstoffkreisläufe und eine nachhaltige Bodenfruchtbarkeit, halten Beikräuter in Schach und dämmen Schädlinge und Pflanzenkrankheiten ein.



ACKERBAU & GRÜNLAND

- ← Triticale/ Wintererbse
- ← Winterackerbohnen
- ← Grannweizen
- ← Sommergerste
- ← Hafer
- ← Luzerne
- ← Kartoffeln
- ← Körnermais
- ← Gemüse Erbsen
- ← Klee gras
- ← Blühstreifen
- ← Dauerweide
- ← Mähstreifen

OBSTBAU

- Äpfel
- Pfirsiche
- Zwetschgen
- Quitten
- Tomaten
- Minikiwis
- Aprikosen
- + Streuobst-
- wiesen



UNSERE LANDWIRTSCHAFT

Biodiversität ist die logische Folge des Ökolandbaus

Als Manfred Probst, Vater des heutigen Vorwerk Podemus-Inhabers Bernhard Probst, 1991 in Podemus mit seinem Ökolandbau startete, gab es nur wenige Mitstreiter. Unser Ökolandbau heute resultiert aus fester Überzeugung, großer Motivation und einer von grundauf ökologischen Lebenseinstellung. „Konventionelle Landwirtschaft wäre bedeutend einfacher“, sagt Bernhard Probst.

Über den Feldern von Vorwerk Podemus sind im Sommer Scharen von Vögeln sichtbar, man hört ein lautes Piepsen von Schwalben und Lärchen direkt über dem Feld und die Insekten brummen. Ein gutes Zeichen für unsere ökologische Landwirtschaft!

Ein insektenschonendes Mähen ohne Aufbereiter ist uns wichtig. Auch die verhältnismäßig kleinen Ackerschläge, Blühstreifen und Hecken tragen zur großen Vielfalt von Tieren bei. Bei uns findet man keine Monokulturen, sondern ausgewogene Fruchtfolgen.

Unseren Boden bearbeiten wir konsequent maschinell, z.B. durch striegeln und hacken – manchmal sogar mit eigens ausgetüftelten Maschinen. Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel mögen sowohl wir, als auch die Vögel und Insekten nicht und sind tabu.

Vor allem im Frühjahr ist es wichtig, ein gutes Gefühl für die Stickstoffmineralisierung zu haben, um zu wissen, wann welche Arbeiten dran sind. Timing ist alles! Als organischer Dünger dient der Stallmist (Gülle? Jauche?) unserer Kühe und Schweine. Unsere Bodenorganismen freuen sich und machen fleißig ihre Arbeit – ein weiteres wichtiges Prinzip des Ökolandbaus.

Der viele Regen im Frühjahr war erfreulich. Die Pflanzen sehen gut aus und es scheint, als wären alle Nährstoffe gut bei Ihnen angekommen. Es könnte ein gutes Jahr werden. Nach dem Frühling sind wir mit dem Beeinflussbarem am Ende und für eine gute Ernte ist die Natur und etwas Glück am Zug.

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

- 17 Mitarbeiter, davon 3 Lehrlinge
- 270 ha Ackerfläche
- 65 ha Grünlandfläche
- 7000 m³ Heulagerung

Seit 20 Jahren im Team!



Michel Horn, Landwirt bei Vorwerk Podemus

Mais striegeln und hacken Ende Juni 2021



Frank hilft beim Spur halten auf dem Traktor



WERTSCHÖPFUNG DURCH EIGENBAU

Überall dort, wo helfende Hände auf unserem Hof gebraucht werden, ist unser 6-köpfiges Unterstützer-Team vor Ort. Sie werkeln täglich an Bauten wie der Heuhalle und den Biomärkten. Auch bei der Bestückung des Holzhackschnitzelkessels und Betreuung der Tiere sind sie mit dabei.



ÖKOLOGISCHE TIERHALTUNG

Gesunder Kreislauf - regionale Wertschöpfung

Unser Schweinestall am Hof bietet Platz für 80 Schweine. Wir setzen auf die Kreuzung Leicoma, eine aus Ostdeutschland stammende Schweinekreuzung. Die Tiere werden von regionalen Bauern im Alter von 3-4 Monaten zugekauft und nach einem halben Jahr mit ca. 110 kg Gewicht in der Hoffleischerei geschlachtet und verarbeitet. 11 % der geschlachteten Tiere wachsen direkt bei uns am Hof auf, 89 % liefern Bio-Landwirte aus der Region, mit welchen wir langjährige und vertrauensvolle Beziehungen pflegen. »Je nach Verfügbarkeit schlachten 17 Mitarbeiter pro Woche etwa 50 Schweine, zehn bis 20 Rinder, zehn Lämmer und zwei Kälber« erklärt Bernhard Probst zufrieden die Abläufe am Hof in Podemus.

Unsere Milchviehherde umfasst derzeit 79 Kühe. Mit 28 Kälbern erleben wir aktuell einen regelrechten Boom. Durch die Heuhalle werden die Tiere ganzjährig mit frischem Heu versorgt - nun fließt Heumilch aus unseren Milchzapfanlagen - den Stadt-Eutern. Direkt gegenüber entsteht ein weiteres Herzensprojekt: Der Nachzuchtstall, welcher Platz für 100 Tiere bieten wird. Die 4-5 Monate alten Kälber ziehen dann hier ein und können sich das Heu schmecken lassen. Auch die Jungbullen kommen hier unter und werden nach ca. 24 Monaten geschlachtet.

Das Rindfleisch ist an unseren Frischetheken erhältlich, wie auch die vielen anderen Fleisch- und Wurstspezialitäten. Mit einer Biogasanlage zur Verwertung der Schlachtabfälle würde ein Traum von Bernhard Probst in Erfüllung gehen: Den Betrieb energetisch autark zu führen. »Die juristischen Hürden dafür sind sehr groß. Das Projekt reizt mich gerade dadurch zu sehr, um es beiseite zu legen.« sagt er entschlossen.

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

- 72 Schweine
- 79 Milchkühe
- 28 Kälber
- älteste Kuh am Hof: Gerda (geboren am 2.2.2010, 8 Kälber, 63.000 l Milch)



Heukran mit Heu auf dem Weg in den Kuhstall



Unsere Milchkühe auf der Streuobstwiese im Zschoner Grund

ÖKOLOGISCHER OBSTBAU

Obstbau mit langer Tradition

Schon August Probst, Großvater des heutigen Vorwerk Podemus-Inhabers Bernhard Probst, baute in den 30er Jahren direkt am Hof Äpfel und Aprikosen an. Nach der Zwangskollektivierung gerieten die Bäume zunehmend aus dem Fokus und wurden gerodet. Auch unser heutiger Standort in Dresden-Briesnitz hat sich zu DDR-Zeiten schon für den Obstbau bewährt.

So stand 2012 unser Entschluss fest, die Tradition fortzuführen und die alte Obstanlage zu übernehmen. Bestehende Bäume wurden rekultiviert, kaputte Bäume gerodet und viele neue Bäume wurden gepflanzt. Und so bauen wir seitdem ein zukunftsfähiges Bio-Obstsoriment auf. Dabei wurden mittlerweile viele alte und neue Sorten getestet: »Ziel ist es, für den Ökoanbau und unseren Standort geeignete Sorten zu finden, die gleichzeitig auch die Kundenanforderungen erfüllen«, sagt Obstbauleiter Jan Bortlik. 2014 gesellte sich zu unserem Obstbau noch eine Tomatanlage, in welcher wir überwiegend alte, samenfeste Sorten anbauen.

In unmittelbarer Nachbarschaft konnten wir 2016 schließlich noch eine stillgelegte Quittenanlage in harter Arbeit wieder aus dem Dornröschenschlaf erwecken.

Außerdem pflegen wir und unsere Kuhherde umliegende Streuobstwiesen, welche wir ebenfalls beernten. Wenn die Pläne der Natur und die unseres Obstbau-Teams sich nicht kreuzen, dann landen die Früchte in beachtlichen Mengen unschlagbar frisch zwei- bis dreimal wöchentlich in unseren Biomärkten - ohne lange Transportwege und sonnenreif geerntet. Der Rest findet seinen Weg in unsere Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Passata oder das Topping auf unserem Hofeis.



Erntezeit auf unserer Obstanlage

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

- Obstanlage seit 2012, ehm. Hausgarten des Urgroßvaters
- 3 Mitarbeiter (davon 1 Azubi)
- 5 Saisonkräfte
- größte Quitte: 1kg

Hoffleischerei

seit 1998



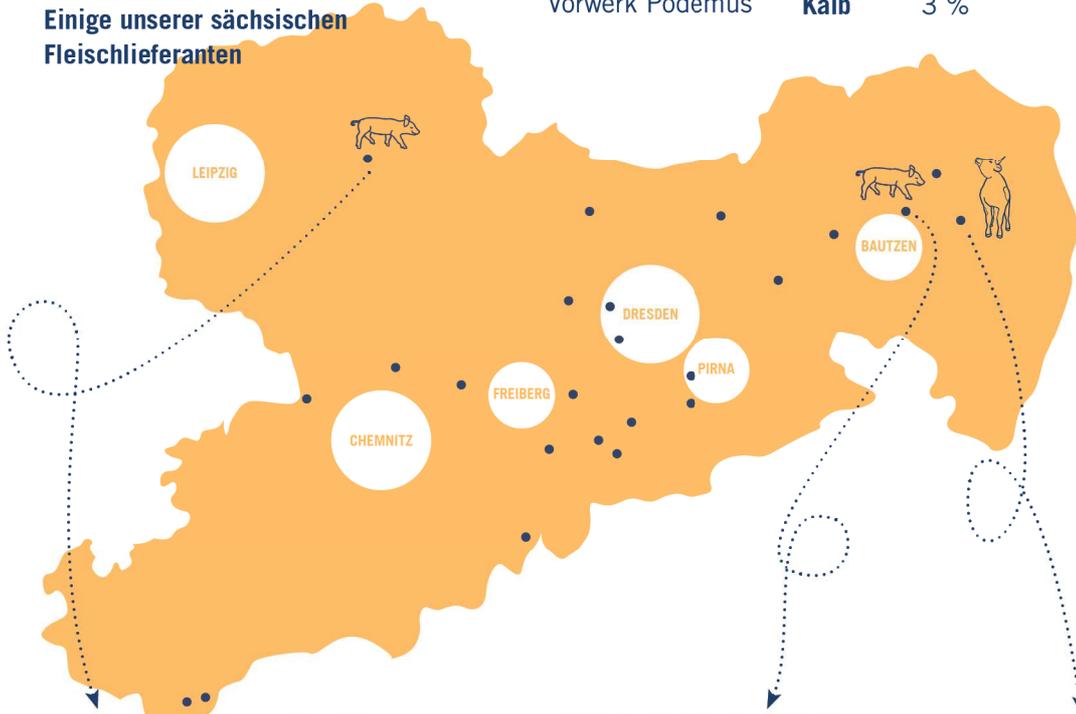
Nach der Hofübernahme 1991 und der Wiedereinrichtung des Landwirtschaftsbetriebes als vielseitiger Ökobetrieb, entsteht 1998/ 99 die erste Hoffleischerei auf Vorwerk Podemus. Wie bei einem Flickenteppich wurden die Utensilien für die Fleischerei zusammengesucht: Die erste Kühlzelle stammt aus einem Hotel im Harz, der Fleischwolf, eine Säge und eine Theke wurden von der Alten Mensa in Freiberg abgegeben.

Aufgrund der immer steigenden Nachfrage nach Biofleisch, wurde in eine neue Produktionsstätte investiert und die heutige Hoffleischerei entstand: Für mehr Qualität, Kapazität und Vielfalt. Im Juni 2009 eröffnete auf ca. 1.200 m² Produktionsfläche eine moderne Fleischerei mit nach wie vor handwerklicher Herstellung. Hier werden bis zu 10 t Fleisch und Wurst pro Woche verarbeitet.

UNSERE LIEFERANTEN

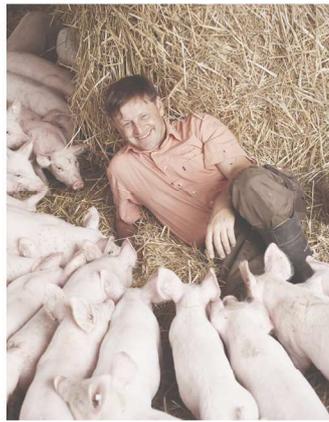
Fleischverarbeitung in % nach Gewicht in der Hoffleischerei Vorwerk Podemus	Schwein 30 % Rind 60 % Lamm 7 % Kalb 3 %
--------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Einige unserer sächsischen Fleischlieferanten



Familie Endres

Nach etwa 1,5 Jahren Umbau der konventionellen Ställe in Eigenleistung konnten Markus und Steffi im März 2017 mit ihrem lang ersehnten Bio-Betrieb starten. Nun haben ihre Schweine große Ställe mit viel Stroh in denen sie schon von klein an rennen können. Markus und seine Frau sind glücklich, ihnen das nun bieten zu können. Im Außenbereich können sie **Sonne tanken**, durch die teilweise Überdachung werden sie vor Sonnenbrand geschützt. Mit dem eigenen Ultraschallgerät haben die beiden die kleinen Ferkel genau im Blick.



Marco Schmole

Wenn Marco am Telefon spricht, verstehen die meisten wenig, denn er spricht sorbisch. Seine Schweineställe befinden sich in Nucknitz, etwa 1 Stunde Fahrt von unserem Hof entfernt. Ihm ist wichtig, dass die Tiere **viel Stroh zum Wühlen** und Erkunden haben. Sie sind neugierig, haben Freude an Licht und am draußen sein. Marco legt großen Wert darauf, diese Bedürfnisse zu erfüllen, er hat daher seine Ställe entsprechend ausgebaut. Wer ihn persönlich sehen möchte, trifft ihn beim Crostwitzer Osterreiten - und zwar als Prozessionsleiter!



Steffen Morche

Es gibt derzeit etwa 200 Rinder bei Steffen Morche auf den Weiden. Er ist seit etwa 2002 mit seinem Landwirtschaftsbetrieb als Lieferant für uns dabei. Bei ihm sind die Tiere das **ganze Jahr über draußen**. Zu den verschiedenen Standorten werden sie mit dem Hänger gefahren. Steffen hat ein sehr persönliches Verhältnis zu seinen Rindern, er kennt jedes von ihnen ganz genau. Im Feldbau testet Steffen gerade den Anbau von Wintermohn, denn es ist ihm wichtig etwas anzubauen, was gebraucht und wertgeschätzt wird.

Bio von hier – Fleisch und Wurst aus unserer Hoffleischerei

Regionalität und Liebe zur Natur, artgerechte und stressfreie Tierhaltung, frische Gewürze und handwerkliche Schlachtung und Verarbeitung direkt am Hof – das sind die Zutaten unserer Biofleisch- und Wurstspezialitäten. In der neuen Hoffleischerei, welche 2009 eröffnet wurde, wurden Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung sowie die Verpackung und Kommissionierung der Waren an einem Standort gebündelt. Da die Tiere direkt und ohne Umwege von unseren regionalen Partnern zu uns gebracht werden bzw. direkt bei uns auf Vorwerk Podemus aufwachsen, ist bei uns nicht nur alles bio, sondern auch ganz im Sinne unserer Umwelt.

Bei der Herstellung verzichten wir konsequent auf künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe oder Reifebeschleuniger. Alles, was wir für unsere Produkte verwenden ist bestes Bio-Fleisch, Gewürze, Buchenrauch für den Schinken und viel Zeit zum Reifen, zum Beispiel für unser Rindfleisch. Für unsere Kunden können wir ganz viele individuelle Wünsche berücksichtigen z.B. die Prairie Oysters.



Seit
19 Jahren
im Team!

Schlachtung & Verarbeitung

Enrico Walther ist Produktionsleiter und Fleischermeister aus Leidenschaft. Dieses Handwerk hat er von der Pike auf erlernt und ist immer der Erste am Arbeitsplatz. Er schätzt die Flinkheit seiner Kollegen. Viele Arbeitsschritte erfolgen in **Handarbeit**. So zum Beispiel das Mischen der Gewürze oder das genaue Auswiegen jeder einzelnen Rezeptur. Für die Wurstproduktion haben die Kollegen auch maschinelle Unterstützung. Zudem gibt es zwei große Räucheröfen, die ständig im Einsatz sind, und neben Fleischprodukten auch gelegentlich Käse räuchern.



Seit
12 Jahren
im Team!

Zerlegung

Im Raum der Zerlegung ist es frisch. Damit das Fleisch haltbar bleibt, gibt es ganze **Räume in denen große Teile gekühlt hängen** können. In einem solchen Raum findet die Zerlegung der Tierhälften statt. **Jörg Görner** kommt meist erst zur Mittagszeit auf den Hof, nach dem die Schlachtung fertig ist. Der ambitionierte Bergwanderer ist mit Leib und Seele Fleischer. Für die Sortierung in verschiedene Fleischchargen landen die Teile in großen Kisten, welche danach in die Bereiche Kommissionierung oder Wurstherstellung weitergegeben werden.



Seit
13 Jahren
im Team!

Kommissionierung

Mit Übernahme des Fleischereineubaus startete **Sven Zschoge** in der Produktion. In der Kommissionierung hat er nun ein gemischtes Team mit hohem Frauenanteil an seiner Seite, welches die Fleisch- und Wurstprodukte in **handelsübliche Verpackungen** bringt. Bei einer Arbeitstemperatur von 2°C muss man sich warm einpacken, außerdem geht sehr früh los, denn hier wird für die Verladung alles vorbereitet. Bei Sven befindet sich das Nadelöhr der Hoffleischerei, von hier aus gelangen alle Produkte in unsere Biomärkte und zu unseren Kunden.

SISTER DIE SUPERSAU



Die Sau namens „Sister“ lebt bei Markus Endres, wurde im November 2012 geboren und ist seit dem ein kleines Phänomen unter den deutschen Edelschweinen Large White. Selten bringt eine Sau so viele Ferkel zur Welt in einem so hohem Alter von **8 Jahren!**

Mit aktuell genau **150 lebend geborenen Tieren innerhalb von 15 Würfen** hat sie Großes in ihrem Leben vollbracht. Liebevoll „Supersau“ genannt ist diese Dame aus der konventionellen Haltung in den damals neu umgebauten Biobetrieb umgezogen, wo sie sich seitdem pudelwohl fühlt. Hier gibt es statt einem engen Gitterkasten ohne Bewegungsfreiheit viel Auslauf für die Tiere. **Sonne, viel Stroh** und manchmal auch **Äste und Luzerne** lassen es den **neugierigen Schweinen** nicht langweilig werden. Wühlen, Lümmeln und Rennen bis die Beine müde werden macht den Tieren besonders viel Freude.

Kleiner Einblick in die Produktionsabläufe der Hoffleischerei



**Lieferanten
Vorplanung
Schlachtung**



Edelteile Fleisch

Endverarbeitung erfolgt in der Verpackungsabteilung, direkte Zustellung in die Theken
z.B. Schnitzel,
Gulasch geschnitten

Wurstherstellung

Verarbeitungsfleisch wird nach Mager- & Fettanteil chargiert (sortiert nach Verwendung)

Brühwurst

z.B. Wiener, Bratwurst, Lyoner, Fleischkäse

Rohwurst

z.B. Salami, Knacker, Schlackwurst, versch. Sorten Mettwurst

Kochwurst

z.B. Leberwurst, Grützwurst, Sülze, Blutwurst

Pökel-/ Schinkenware

z.B. Braten vom Schwein, Rinderbraten, Kasseler, Rindersaftschinken, Speck, Lachsschinken Kochschinken

Vollkonserven

z.B. Corned Beef, Jagtwurst, Leberwurst



Timing

Einige der Produkte wie Landschinken und Salami haben eine **Reifezeit von 6-8 Wochen.**



Hofmolkerei

seit 2020



Schon in den 1920er Jahren, als das Vorwerk Podemus an Familie Probst übergang, waren 30 Kühe dokumentiert. Milchviehhaltung war auf unserem Hof in Podemus also schon immer ein fester Bestandteil der Landwirtschaft und stellt - früher wie heute - einen wichtigen Faktor im landwirtschaftlichen Nährstoffkreislauf dar. Nach einer bewegten Geschichte samt Enteignung erhielt Familie Probst den Hof 1991 wieder zurück und es ging sofort los mit dem Wiederaufbau - diesmal **ÖKO**. Nach und nach wurde wieder eine stattliche Rinderherde aufgebaut.

Geliefert wurde die Milch schon immer an größere Molkereien. Bis sich Bernhard Probst, heutiger Vorwerk Podemus-Inhaber, von seinen vielen Schweizreisen inspiriert fühlte und sich dachte: »Warum behalten wir die Wertschöpfung unserer Milch eigentlich nicht direkt bei uns am eigenen Hof und verarbeiten und vermarkten selbst?« **GESAGT, GETAN...**

UNSERE MILCH

...so war der nächste logische Schritt: Eine eigene Molkerei. Die Milch war da, die eigenen Biomärkte zur Vermarktung waren da. Doch damit sich der Bau einer eigenen Hofmolkerei auch lohnte, musste zunächst die Milchviehherde aufgestockt werden. Und so wurde innerhalb weniger Monate aus eine bis dato 35-köpfigen Herde eine 80-köpfige und wir erlebten einen regelrechten Baby-Boom am Hof. Einher ging der Neubau einer Heuhalle nach Schweizer Vorbild mit Heukran bis zum Futtertisch, eine Modernisierung und Erweiterung des Stalls, der Neubau eines Kälberstalls (= Kindergarten) und aktuell der Neubau eines Jungviehstalls (= Schule).

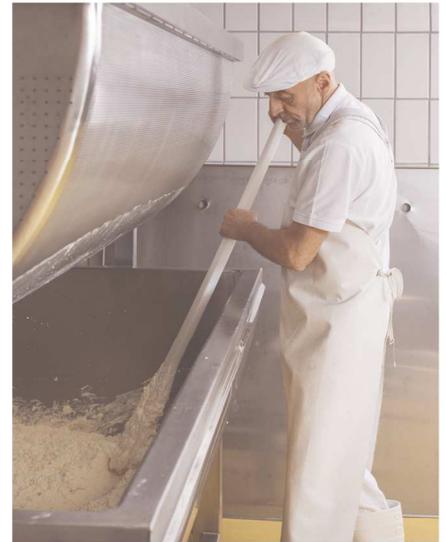
Mittlerweile ist die Molkerei eröffnet und unsere Rinderherde von jung bis alt genießt einen modernen, luftigen Stall. Direkt dahinter schließt sich der Zschoner Grund mitsamt seinen weitläufigen Streuobstwiesen an - ideale Weideflächen! Die Tiere genießen dort von April bis Oktober die Kräuter- und Leguminosenvielfalt und ernähren sich von über 60 Pflanzenarten. Ob die Kühe wohl auch die schöne Aussicht auf Dresden genießen?

Gemolken wird zweimal täglich. Der Melkstand befindet sich direkt zwischen dem Stall und der Molkerei - so sind die Wege für Kühe und Milch kurz! Selbstverständlich haben unsere Kühe auch Namen, und zwar so wohlklingende wie Gunda oder Belinda (ja, eine Ähnlichkeit zu unseren Kartoffelsorten ist nicht auszuschließen). Ein/e Melker/in oder ein/e Herdenmanager/in, der etwas auf sich hält, kennt seine Damen schon aus der Ferne beim Namen!

Neben dem frischen Gras in den Sommermonaten, fressen unsere Tiere seit einigen Monaten bestes Bio-Heu - und nicht mehr wie bislang Silage (vergorenes und dadurch haltbar gemachtes Futter aus Gras und Getreide). Für eine ordentliche Milchleistung braucht es auch noch Kraftfutter (hofeigenes, gequetschtes Getreide und Mineralstoffe). Heumilch ist z.B. in Österreich sehr verbreitet, als die ursprünglichste Form der Milchviehhaltung. In Sachsen ist sie noch eine Besonderheit.

Seit der Umstellung auf Heumilch geben unsere Kühe 15% mehr Milch und Bernhard Probst ist überzeugt: »Mit viel Heu werden die Kühe weniger krank«. Und wir? Wir schmecken die ganze Vielfalt von der Wiese in der Milch! Außerdem enthält Heumilch mehr (mehrfach ungesättigte) Fettsäuren. Diese kann unser Körper nicht selbst produzieren, deshalb sind sie in der Ernährung so wichtig.

Aber auch für Umwelt und Klima bringt unsere Heumilch so einige positive Aspekte mit sich: Wir mähen unsere Wiesen schrittweise, d.h. immer nur so viel Gras, wie auch gerade in unserer Heuhalle getrocknet werden kann. So bleibt für die Insekten immer etwas stehen. Zum einen erzeugen wir umweltfreundlich Futter durch nachhaltige Grundlandnutzung mit Wiederkäuern - und bauen Humus auf anstatt ab. Zum anderen wirtschaften wir ressourcenschonend, müllfrei und mit geringem Energieaufwand. Die Trocknung des Grases in unserer Heuhalle erfolgt allein durch die Abwärme der Photovoltaikanlage auf dem Dach.



Quarkherstellung



Im Pasteur wird unsere Heumilch für die Stadt-Euter und zur Weiterverarbeitung pasteurisiert



Herstellung unseres hofeigenen Zigers, ein schnittfester Frischkäse nach Schweizer Art

UNSERE HOFMOLKEREI

Bis im Februar 2020 die erste Milch durch die eigene Hofmolkerei fließen konnte, mussten viele Hürden gemeistert werden: Bürokratie- und Planungsprozesse, Personalsuche, Produktentwicklung, welche Maschinen, neu oder gebraucht, woher?

Unsere fleißigen Hofhandwerker und viele andere haben auf zwei Stockwerken gewerkelt und an der Technik - welche nicht gerade wenig ist - wurde lange getüftelt und geschraubt. Und nach und nach gehen immer mehr Maschinen an die Produktion: Zwischen Pasteur, riesigen Spülmaschinen - in welche sogar 50 Liter-Milchkannen passen - Prozessbehälter und vielen Schläuchen brodelt und dampft es. Während die Endprodukte gut gekühlt werden müssen, geht es bei deren Herstellung heiß her!

Und wenn die große Abfüllanlage samt Deckelverschließmaschine und Etikettierer angeschmissen wird, klingt das Klackern und Rattern fast wie (sehr laute) Musik... Unsere Mitarbeiter starten je nach Wochenrhythmus schon mal nachts um 3 Uhr, um rechtzeitig die Milch für unsere Biomärkte mit Stadt-Euter pasteurisiert zu haben.

Produziert wird immer genau das, was unsere Biomärkte an Mengen bestellt haben. Dreimal pro Woche liefern unsere Fahrer dann die superfrische Ware aus. Durch die vollständige Abwärmenutzung über Wärmetauscher arbeiten wir in unserer Molkerei auch noch energiesparend.

Übrigens hat unsere Hofmolkerei zwei große Fenster: Zum einen schauen unsere Kühe aus dem benachbarten Stall herein und zum anderen sind Sie herzlich eingeladen, unserem Handwerk mit der Milch zuzusehen!

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

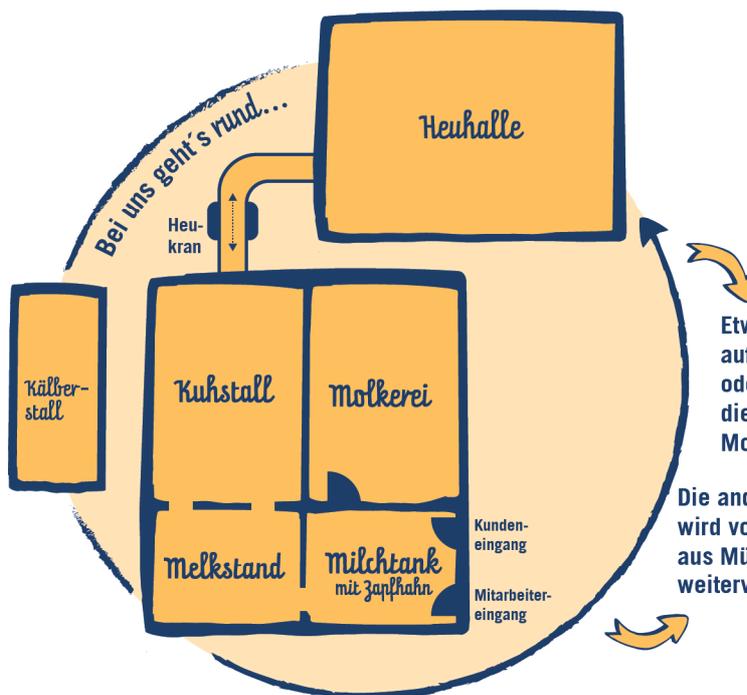
70 gemolkene Kühe

ca. 13.000 Liter Milch/
Monat zur eigenen
Weiterverarbeitung

3 Mitarbeiter in der
Molkerei



Unser Molkerei-Team: René, Tarek & Andreas



Etwa die Hälfte der Milch bleibt auf dem Hof und wird als Rohmilch oder pasteurisiert für unsere Milchzapfanlagen, die Stadt-Euter angeboten, sowie zu unseren Molkereiprodukten weiterverarbeitet.

Die andere Hälfte der Milch wird von der Gläsernen Molkerei aus Münchehofe abgeholt und weiterverarbeitet.

UNSERE PRODUKTVIELFALT

An erster Stelle im Prozess steht das Pasteurisieren unserer Rohmilch, also das kurzzeitige Erhitzen auf 74° Grad zur schonenden Haltbarmachung. So gelangt die Milch dann in 50 Liter-Kannen in unsere Stadt-Euter - Rohmilch können Sie direkt bei uns am Hof selberzapfen. Das Pasteurisieren der Milch ist aber auch der erste Schritt, um sie weiterzuverarbeiten.

Lange wurde an den ersten Rezepturen gefeilt - sehr zur Freude des Hof-Teams, welches immer viel zu verkosten hatte! Mittlerweile stellen wir Quark, Frischkäse (Natur oder Kräuter), Eis für unsere Eismaschinen sowie verschiedene Sorten Ziger her.

Nein, dieser hat nichts mit Ziegen zu tun, sondern macht eher Muuuuh, anstatt Määäh! Unser Ziger wird natürlich auch aus unserer Kuhmilch hergestellt. Aus 10 Liter Milch werden 1,5 kg Ziger. Er ist ein schnittfester Frischkäse nach Schweizer Art und hervorragend zum Braten oder Grillen geeignet. Auch pur aufs Brot oder als Füllung ist er ein Genuss! Freuen Sie sich auf weitere Kreationen aus unserer Hofmolkerei!



UNSERE STADT-EUTER

MUH IT YOURSELF! Dieses Jahr haben wir unser 7. Stadt-Euter im Biomarkt Coswig eröffnet. Außerdem können Sie in unseren Biomärkten Winterbergstraße, Hüblerstraße, Tannenstraße, Alttolkewitz, Pirna, Radebeul und Klotzsche unsere Bio-Heumilch vom Hof selberzapfen.

Mit unseren Stadt-Eutern machen wir den Weg von unserer Hofmolkerei in die Stadt noch ökologischer, denn Sie zapfen verpackungsfrei und ohne lange Transportwege. Und natürlich extrem frisch, da die Kühe direkt um die Ecke in Dresden-Podemus leben...

HOW TO ZAPF? Alles, was Sie brauchen ist ein Gefäß mit ausreichend großer Öffnung und auslaufsicherem Verschluss. Spülen Sie das Gefäß immer gründlich heiß aus und lassen Sie es offen trocknen. Beim Zapfen achten Sie darauf, die Flasche möglichst vollständig zu befüllen. Absolute Sauberkeit und wenig Luft in der Flasche schützen am besten vor vorzeitigem Sauerwerden. So ist unsere pasteurisierte, nicht homogenisierte Milch 4-6 Tage haltbar.



Biomärkte *seit 2001*



Alles begann mit einem kleinen Kartoffel-Verkauf auf unserem Hof in Dresden-Podemus. Mittlerweile gibt es dreizehn Vorwerk Podemus-Biomärkte in Dresden, Radebeul, Freiberg, Pirna, Bautzen und Coswig und unser Hof feiert dieses Jahr sein 30-jähriges Jubiläum!

Familie Probst übernimmt 1991 den teils ruinösen Hof und startet mit dem Aufbau eines vielseitigen Betriebes – von Anfang an aus Überzeugung konsequent BIO. Seit seiner landwirtschaftlichen Ausbildung 1998 fest am Hof tätig, übernimmt 2012 Sohn Bernhard Probst den Betrieb, welcher als leidenschaftlicher Bio-Landwirt und Tüftler auch noch eine ausgeprägte Leidenschaft und einen gewissen Ehrgeiz für Ladeneröffnungen mitbringt.

Und so nehmen unsere Vorwerk Podemus-Biomärkte ihren Lauf.

Wir setzen auf den Bio-Dreiklang

Der Lebensmitteleinzelhandel vergrößert zudem sukzessive seine Bio-Sortimente und eignet sich, teils mit großer medialer Präsenz, die Themen der Bio-Bewegung an. In diesem Umfeld gilt es, sich als Familienunternehmen zu positionieren und zu behaupten.

Von der Eröffnung unseres ersten Biomarktes, dem Hofladen, bis zu unserem neuesten, dem 13. Biomarkt in Coswig, sind mittlerweile 20 Jahre vergangen. Deutschlandweit belegen wir momentan mit unseren 13 Biomärkten Platz 9 der Bio-Filialisten in Deutschland, hinter denn's, Alnatura, BioCompany, ebl, basic, SuperBioMarkt, Aleco und Vollcorner. (BioHandel, 3/2021)

Einzigartig sind wir von Vorwerk Podemus dahingehend, dass wir in Deutschland der einzige Biohof mit eigener Bioladen-Kette sind. Der Dreiklang aus Urproduktion, Verarbeitung und Vermarktung in den eigenen Läden hat sich dabei für uns als optimale Wirtschaftsweise erwiesen.

In den letzten Jahren hat die rege Eröffnung von einigen Biomärkten stark dazu beigetragen, sowohl den Absatz von regionalen Erzeugnissen auszubauen, als auch neue Betriebszweige zu erschließen und innovative Projekte zu realisieren. Auf dieser Grundlage konnten wir die Unabhängigkeit von Vorwerk Podemus bewahren. Dem Prinzip des Familienbetriebes & Einzelunternehmens sind wir treu geblieben und entwickeln uns aus eigener Kraft weiter.

In guten Händen

Aktuell sind in unseren 13 Biomärkten rund 180 Mitarbeiter beschäftigt - darunter auch stolze 16 Azubis. Übrigens sind unsere Biomärkte zu 85% in weiblicher Hand! Neben den Mitarbeitern vor Ort spielen natürlich auch noch unsere Fahrer und die Biomarkt-Verwaltung eine Rolle, um immer alles am Laufen zu halten.

Unsere Marktleiter haben großen Gestaltungsfreiraum hinsichtlich des Sortiments, denn sie kennen Sie als Kunden am besten. Mit rund 80% Sortimentsüberschneidungen gibt es einen roten Faden, doch den Rest passen unsere Marktleiter in Hinblick auf die regionalen Besonderheiten, Kundenpräferenzen und die baulichen Gegebenheiten in Biomarkt an.

Besondere Stärke und Ursprungsgedanke unserer Biomärkte sind die vielen Produkte vom eigenen Hof: Die Logistik-Kette ist kurz. Unsere eigenen Erdgas-LKWs beliefern jeden zweiten Tag unsere Biomärkte. Von der frisch gemolkene Milch bis zum Einhängen der Milchkanne in unseren Milchzapfanlagen, den Stadt-Eutern, vergehen beispielsweise nur wenige Stunden.

Und nebenbei achten wir auch in den Märkten auf einen geringen ökologischen Fußabdruck, denn in Sachen Energieeffizienz und Abwärmenutzung der Kältetechnik sind wir vorbildlich - das ist Chefsache und Bernhard Probst's Leidenschaft. So ist unser neuester Biomarkt in Coswig der wohl bislang modernste in dieser Hinsicht.

In nächster Zeit wollen wir nach und nach unsere ältesten Biomärkte etwas auffrischen und einige kleinere Umbauten vornehmen. Und bei der Zahl 13 wollen wir sicherlich nicht allzu lange bleiben...

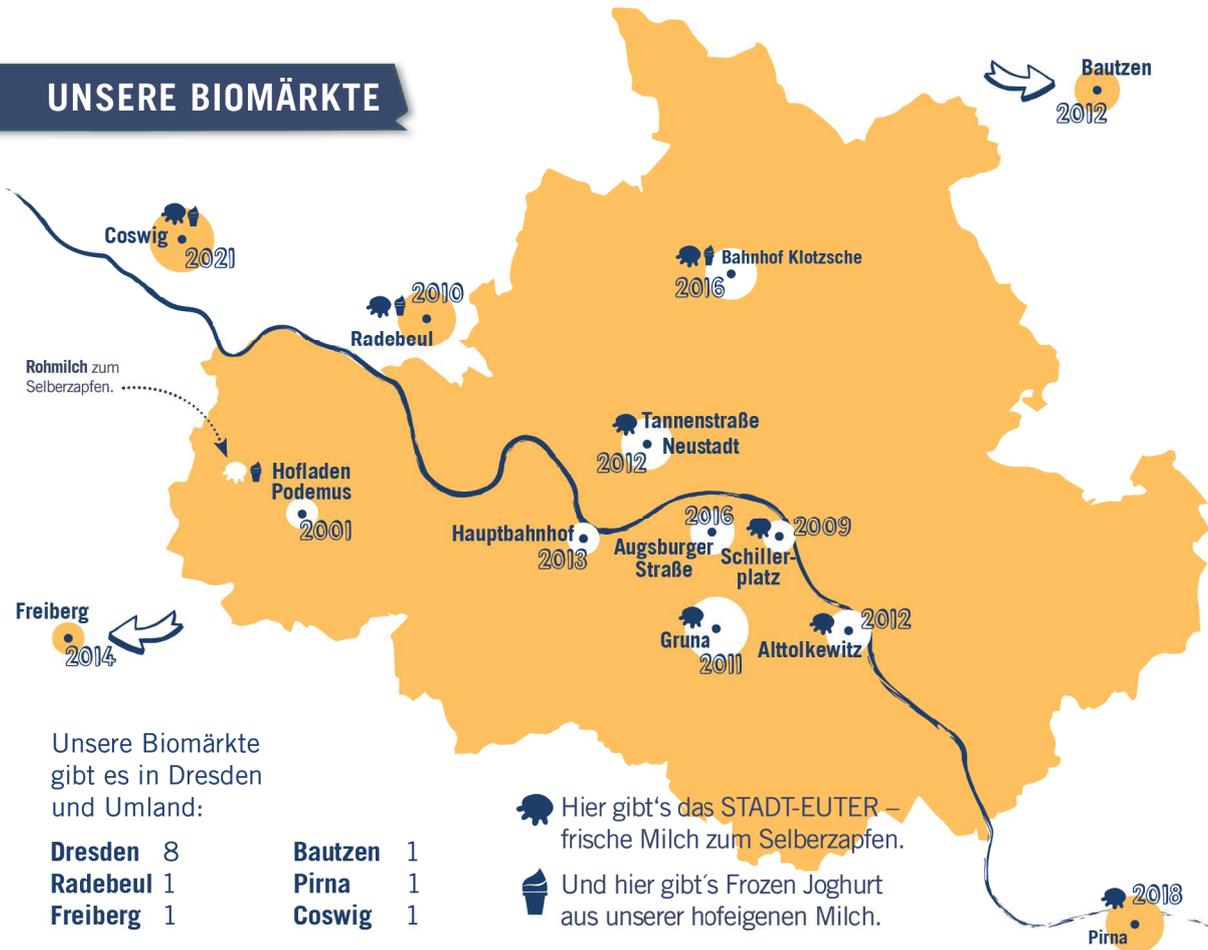


Ihr Hoflieferant.



Entwicklung unseres Logos bis heute.

UNSERE BIOMÄRKTE



Unsere Biomärkte gibt es in Dresden und Umland:

Dresden 8	Bautzen 1
Radebeul 1	Pirna 1
Freiberg 1	Coswig 1



Biomarkt DD-Klotzsche
Judith

"Große Supermärkte haben auch Bio, doch so was wie bei uns kann man dort nicht kaufen. Für mich macht Vorwerk Podemus meinen Traum der kleinen Bauernhofwelt wahr. Das Konzept, möglichst viele Lebensmittel selbst herzustellen und kleine Produzenten aus der Region mit ins Sortiment aufzunehmen ist das, was uns ausmacht. Angefangen bei der Milch und Eiern, über Gemüsebrühe und Mehl bis zu den Pflanzen."



Hofladen in Podemus
Stefanie

"Bei uns läuft der Landwirt dem Fleischer, und der Gast den Tieren über den Weg. Trotz des Größerwerdens von Vorwerk Podemus mit vielen Entwicklungen in den letzten Jahren, wie zum Beispiel der Hofmolkerei oder der Obstanlage, sind wir sehr nah an der Produktion dran. Bei uns kann man dieses Schaffen im Hintergrund, also den ganzen Prozess der Herstellung unserer Lebensmittel, wahrnehmen."

Unser Hofladen feiert 20 Jahre



Biomarkt DD-Neustadt
Andrea

"Keiner unserer Märkte ist gleich, alle haben verschiedene Sortimente. Das liegt daran, dass jeder Markt selbst entscheiden kann, welche Produkte im Regal stehen. Bei uns gibt es kein Programm, welches automatisch nachbestellt, wir checken den Bestand per Hand. So wird auch unser Lagerbestand sehr klein gehalten. Dadurch ist jeder Vorwerk Podemus Markt für sich einzigartig und einen Besuch wert."

Kleiner Einblick in die Warenströme bei Vorwerk Podemus

