

MKH AGRAR-PRODUKTE-GMBH WITTICHENAU



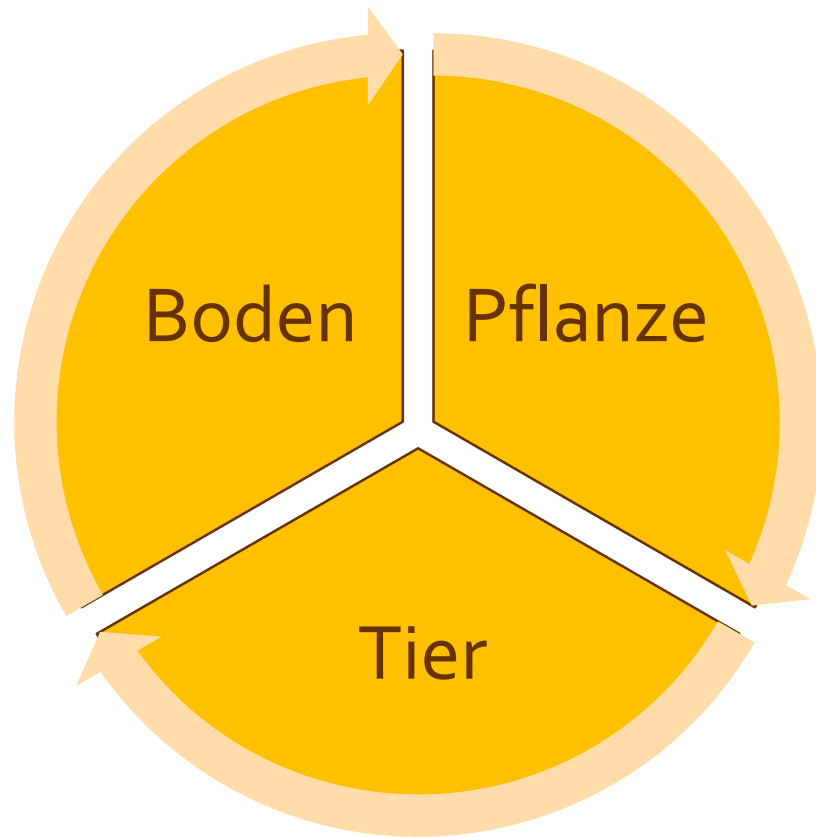
- Kotten 2
02997 Wittichenau
Tel.: 035725/929000
Mail: post@mkh-wittichenau.de



- Hauptschwerpunkte:
 - Pflanzenbau
 - Tierhaltung
 - Energieerzeugung
 - Milchveredlung
 - Käsemanufaktur
 - Direktvermarktung
 - Gläserner Hof
 - Ausbildung
 - Öffentlichkeitsarbeit



BETRIEBSPHILOSOPHIE



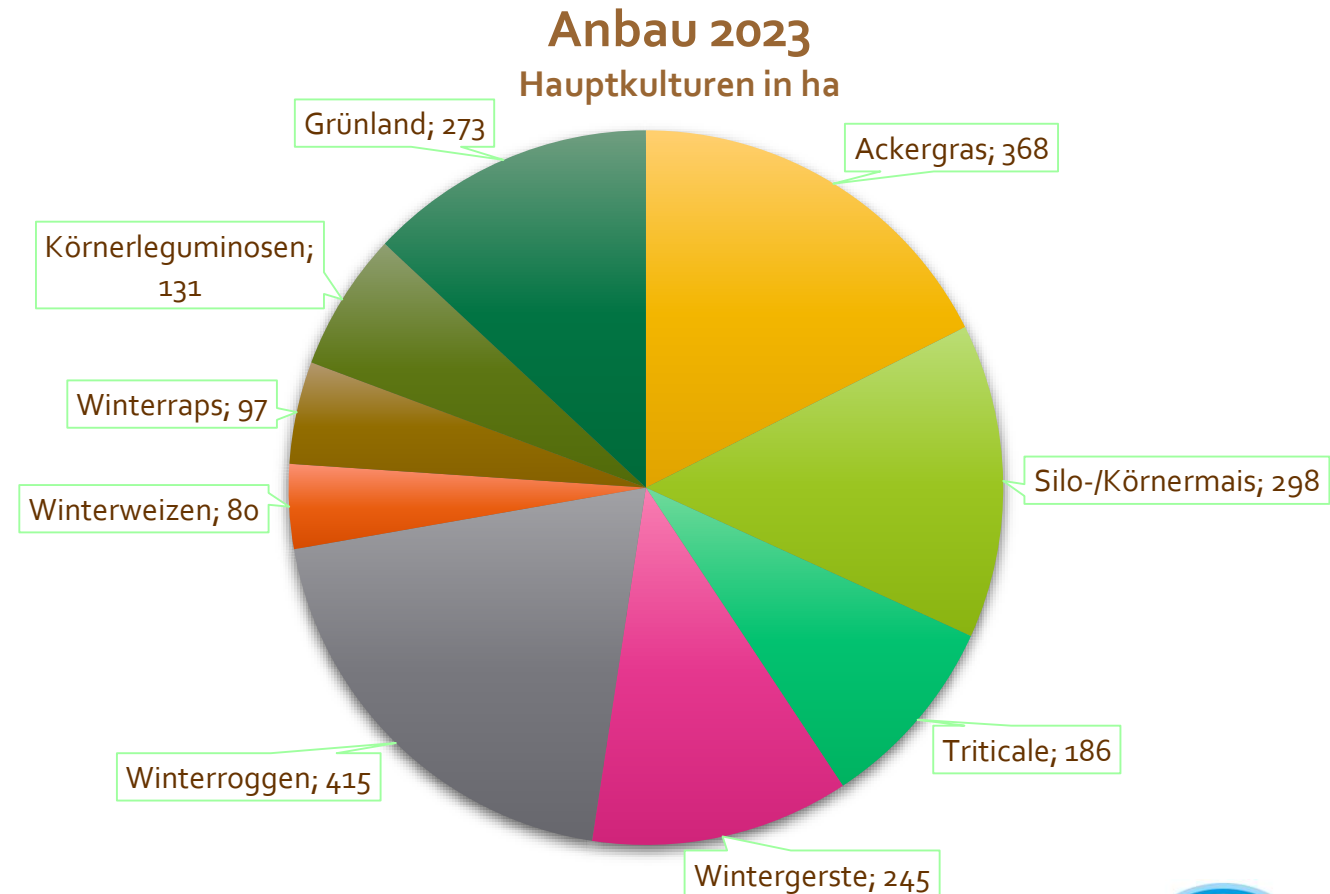
- ressourcenschonende Produktion
- nachhaltige Bodenbewirtschaftung
- angepasste Produktionsabläufe
- Weiterverarbeitung von Nebenprodukten

➔ entspricht Kreislaufwirtschaft

PFLANZENBAU



- 2503 ha Gesamtfläche
 - 2230 ha AL
 - 273 ha GL
- durchschnittlich 27 Bodenpunkte
- sandig bis anlehmiger Boden
- Hauptausrichtung Futtererzeugung
- typische Fruchtfolgen:
 - SM-Leg-SM-WR-WG-FG
 - WRa-TRI-KM-WW-WG



TIERHALTUNG



- Milchviehhaltung mit knapp 500 Tieren am Hof
- davon 240 Milchkühe der Rasse Holstein-Friesian
- eigene Kälber- und Jungviehaufzucht
- GVO-freie Milcherzeugung
- Großteil der Milch wird an die Fude+Serrahn Molkerei nach Niesky verkauft
- Milchproduktion in vollautomatischem Stallsystem mit besonders artgerechter Tierhaltung
 - 4 Melkroboter der Marke Lemmer Fullwood M²erlin
 - Fütterungsroboter mit stationärer Befüllung
 - Einstreuroboter mit Stroh-Kalkgemisch zum Überstreuen der Liegeboxen
 - Lüftungs- und Lichtmanagementsystem
- durchschnittlich 36 kg Milch pro Kuh und Tag
 - Eiweiß: 3,5 % Fett: 4,15 %



ENERGIEERZEUGUNG



- 500 kW Biogasanlage
 - Pfefferkornsystem
 - Einsatzstoffe: Rindergülle und Feststoffe (Maissilage, Getreide)
 - erzeugter Strom wird ins öffentliche Netz eingespeist
 - Abwärme nutzt der Betrieb selbst (z.B. Warmwasser für Sozialgebäude, Bürotrakt, Käserei, Stall)
- 162 kWp Photovoltaikanlage
 - erzeugt Strom für den Eigenverbrauch
 - Option zur Erweiterung auf Milchviehstall

MILCHVEREDLUNG / KÄSEREI



- Veredlung der Milch durch Hofeigene Käserei
- 280.000 Liter Milch werden im Jahr verarbeitet (=10-12% der Gesamtmenge)
- Herstellung von Frischmilchprodukten
 - z.B. Jogurt, Quark, Butter, Frischkäse
- Käsemanufaktur
 - Vom 6 Wochen gereiften Naturkäse bis zum kräftigen Bergkäse
- Eismanufaktur
 - Grundbestandteil ist die hofeigene Milch und die aus Naturstoffen hergestellte Base

VERMARKTUNG/DIREKTVERMARKTUNG

- Verkauf der Produkte:
 - im Hofladen der KRABAT Milchwelt
 - mit Käseautos auf Wochenmärkten
 - bei regionalen Festen und Sondermärkte (z.B. Weinfeste, Weihnachtsmärkte)
 - Mittels Wiederverkäufer (z.B. Pfundsmolkerei Dresden)
 - in Restaurants
 - im Lebens Einzelhandel (z.B. Rewe in Hoyerswerda, Edeka in Kamenz)
- Möglichkeit zur Besichtigung der Schaukäserei und der Ställe
 - verschiedene Angebote für Reisegruppen, Schulen, Kindergärten oder Familien

