

Dorfmühle aktuell

Herbst 2007

Genuss **Fleisch und Wurst
vom Schwein und
vom Rind**

Geöffnet **Hofladen
Samstags von
10.00 – 13.00 Uhr**

Geschafft **In's Netz**



Unsere neue Seite

Unter der Adresse www.dorfmuehle.net findet man uns jetzt auch im Internet. Lange haben wir uns davor gedrückt, aber mit der förmlichen Eröffnung eines Hofladens und dem Versuch, hier einen Basisumsatz durch einen Vor-Ort-Lieferservice aufzubauen, musste auch eine einfache Bestellmöglichkeit geschaffen werden. Und dies ermöglicht nun einmal das Internet. Dank der Hilfe von Dani und Samuel Mink war es möglich, „unseren weltweiten Auftritt“ pünktlich zur Eröffnung unseres Ladenverkaufs am 25. August zu präsentieren.

Leider war die Resonanz auf unser neues Angebot bisher sehr zurückhaltend, so dass es faktisch derzeit noch nicht zum Tragen kommt. Aber wir haben jetzt eine feste Öffnungszeitenzeit, bei der zumindest wir selbst anwesend sein müssen. Und unsere Kunden haben neben der Bestellung auf dem Weg mit der gelben Post und per Fax nun auch die Möglichkeit über das Internet zu bestellen.

Natürlich ist unsere Homepage noch nicht ganz fertig – warum sollten wir auch ausgerechnet hier keine Baustellen haben? -, aber sie gibt über die Möglichkeit, „den Shop“ zu nutzen hinaus doch einen gewissen Eindruck und Überblick über unser Wirken. Wir wünschen viel Spaß beim „Durchklicken“.

Susanne & Jörg
Korte Haafke

Impressum:
Susanne Korte & Jörg Haafke, Dorfmühle, 34628 Willingshausen
Tel 06697 / 1477 Fax 06697 / 919041, e-mail Landprodukte@gmx.de

Virus besiegt

Das Mutterschaf Mina hat das Zeug zum „Schaf des Jahres“. Sie gehörte zu den ersten aus unserer Herde, die am Blauzungen-Virus erkrankt waren. Von Ende August bis Mitte September quälte sie sich mit angegriffenen Schleimhäuten, angeschwollenem Kopf, Lahmheit und Atembeschwerden über die Runden. Ein Impfstoff wurde in Deutschland nach dem erstmaligen Auftreten der „Malaria Mitteleuropas“ in Nordrhein-Westfalen im Spätsommer/Herbst 2006 nicht entwickelt und zugelassen, so dass sich die Welle in diesem Jahr wiederum ausgehend von Nordrhein-Westfalen rasend nach Osten, Norden und Süden verbreitete. So standen die Schafhalter und auch die Rinderhalter in diesem Jahr machtlos vor ihren kränkelnden Tieren und mussten hilflos ansehen, wie ein Tier nach dem anderen erkrankte und dann oftmals nach einigen Tagen oder Wochen verendete. Behandelt werden konnte das Blauzungen-Virus nicht, durch Antibiotika war es lediglich möglich, Folgekrankheiten vorzubeugen. Mina hat es dann doch geschafft und zu unserer Freude, aber auch Überraschung (der Sommer im April war wohl zu früh!) am 4.10. ein munteres Lämmchen geboren: Felix. Und das obwohl sie noch durch aufgeriebene Vorderfußwurzelgelenke an den Folgen ihrer Hinfälligkeit während des Kampfes mit der Blauzunge stark gehandicapt war. Ein anderes Mutterschaf hatte weniger Glück, es erkrankte nach der Geburt ihrer Lamm-Zwillinge „an der Blauzunge“ und musste dann eingeschlafert werden. Eines ihrer Lämmer verendete zeitgleich ebenfalls an dem Virus und das zweite Lamm konnten wir bisher mit der Flasche und – wie konnte es anders sein? - mit der Hilfe von Mina, die mit ihrem Felix als ideale Ziehmutter fungiert, im Leben halten.

Derzeit müssen wir einen Verlust von 15 Alttieren und zwei Lämmern durch die Blauzungenkrankheit und damit von ca. 25 % unseres Bestandes beklagen, darunter auch Ferdinand, der Bock.

Die ursprünglich in Afrika beheimatete Blauzungen-Krankheit hat nun offenbar ihren Siegeszug durch Europa angetreten: dem Klimawandel sei Dank...

Fleisch in Sicht, Preise stabil !

Die fleischlose Zeit hat bald ein Ende. Ende Oktober stehen die ersten Schlachtungen an. Zunächst werden Schweine, dann zwei Rinder geschlachtet.

Vermutlich konnten wir eine Notlage in einen Glücksfall verwandeln: Nachdem sich unser Metzger der jüngeren Vergangenheit „ausgeklinkt“ hatte und wir schon befürchten mussten, allein wegen der Kurzfristigkeit keinen Nachfolger zu finden und unsere Herbstangebote ggf. sogar streichen zu müssen, haben wir Kontakt zu der Metzgerei Luckhardt in Seigertshausen (am Südrand des Knüll) herstellen können. Die Metzgerei Luckhardt hat sich ganz der traditionellen Wurstherstellung verschrieben, wurde bereits mehrfach mit Auszeichnungen bedacht und hat sich insbesondere bei der Pflege des nordhessischen Kulturgutes, der „Ahlen Wurst“ verdient gemacht.

Nachdem wir zuletzt nur noch ein spärliches Wurstangebot präsentieren konnten, haben wir nun also die Aussicht, nicht nur unsere Grundpalette wieder anbieten, sondern vielleicht sogar weitere Wurstsorten in das Sortiment aufnehmen zu können.

Die zweite gute Nachricht ist, dass wir die Preise nicht erhöhen müssen. Zwar sind die Preise für landwirtschaftliche Erzeugnisse allerorten angezogen, das ist vor allem in den gestiegenen Getreidepreisen begründet. Da unsere Schweine jedoch noch aus vorjährigen Getreidebeständen gefüttert werden und unsere Rinder ausschließlich aus dem Grundfutter, also von Wiese und Weide, aufwachsen und keine Getreidekosten anfallen, müssen wir unsere – zumindest vorerst - Endverkaufspreise nicht anpassen!

Ausliefertermine für das Rheinland:

Sonntag, 28.10.2007 – vom Schwein
Sonntag, 18.11.2007 – vom Rind - Bonn / Köln
Sonntag, 02.12.2007 – vom Rind - Köln / Düsseldorf und Ratingen



Landprodukte Susanne Korte

- *Fleisch & Wurst aus ökologischer Landwirtschaft*
- *Naturkost, Naturwaren, Brot, Honig*
- *Mehl, Getreide, Körner*
- *Obstsäfte, Biere, Weine*
- *Schafwolltextilien vom Goldenen Vlies, Felle*
- *Dekor aus der Natur, Geschenkartikel*



www.dorfmitz.net

Landprodukte
Susanne Korte
Dorfmitz
34628 Willingshausen
Telefon 06697 1477
Telefax 06697 919041
E-Mail Landprodukte@dorfmitz.net

Hofladen

Geöffnet: *Samstags*
10.00 – 13.00 Uhr

5 % Rabatt: Ihr Genuss-Schein

Mit unserem neuen Angebot eines Genuss-Scheines möchten wir unseren Kundinnen und Kunden einen 5%-Bonus gewähren. Voraussetzung dazu ist die Vorauskasse für einen Warenwert in Höhe von 250,00 Euro.

Der Genuss-Schein wird nach Überweisung oder Barzahlung des Wert-Betrages durch Naturkost- sowie Fleisch- und Wurstlieferungen vergütet. Der Genuss-Schein behält bis zum Zeitpunkt der vollständigen Einlösung Gültigkeit und das Anrecht auf einen Rabatt von 5 % auf die regulären Preise unserer Naturkostartikel sowie Fleisch- und Wurstwaren.

Dieser Aussendung liegt ein Genuss-Schein-Vordruck bei. Sie erhalten Ihre Erklärung umgehend mit unserer Gegenzeichnung zurück. Die Gültigkeit beginnt mit der Einzahlung des Wert-Betrages.

Uns gibt ein gezeichneter Genuss-Schein ein finanzielles Polster und hilft die nicht unbedingt einfachen Phasen schwankender Betriebseinnahmen zu puffern.

Für 2008: Der exklusive Postkarten-Kalender

„Die Tiere von der Dorfmitz Willingshausen“ wurden von der Kölner Fotografin Doris Schmitt für einen Postkarten-Kalender portraitiert. Hund, Katze, Kuh, Schaf, Schwein und Huhn geleiten durch das Jahr. Der Kalender hat das Format 19 x 20 cm, nach Abtrennung des Kalendariums bleibt eine posttaugliche Postkarte der Größe 11,8 x 18,6 cm. Sie können die beiliegende Bestell-Postkarte benutzen, die allerdings durch einen Einstellungsfehler beim Druck unsere Elena etwas zu rot „überbringt“. Elena ist auch im strahlenden Sonnenschein nicht ganz so feurig. Sie können den Kalender auch bei uns bestellen. Bei gleichzeitiger Fleischbestellung lässt sich so der Versandkostenanteil einsparen.