



Portrait: Vorwerk Podemus, Dresden

Dr. Gabriele und Dr. Manfred Probst konnten nach der Wende 1991 wieder den oberhalb des Zschoner Grundes über der Stadt Dresden gelegenen historischen Vierseithof in ihren Besitz nehmen. Die Familie Probst musste im Jahre 1960 den Hof, der seit 1900 in ihrem Besitz war, verlassen. Schon im Mittelalter erstmalig urkundlich erwähnt, diente der Betrieb in Zeiten der Christianisierung des Gebietes dem Bistum Meißen ehemals als Vorwerk. Die Hofstelle war eine Tagesreise von Meißen entfernt und sicherte die Versorgung des Bischofsitzes mit Nahrung. 1793 wurde das Vorwerk Podemus an dem heutigen Standort neu erbaut. Die Familie Probst bewirtschaftet seit 1991 den Betrieb nach den Richtlinien des Gäa-Verbandes, als dessen Vorstand Manfred Probst schon seit Jahren aktiv ist.



Neben dem Betriebsleiterehepaar und dem Juniorehepaar arbeiten auf dem Vorwerk Podemus zwei landwirtschaftliche Angestellte, zwei Auszubildende, vier Fleischer und 10 Fachverkäuferinnen, teilweise in Teilzeit.

1991 wurde ein Teil der Milchviehherde, insgesamt 33 Tiere, von der ehemaligen LPG übernommen und bilden seitdem die Basis der Zucht. Zu Beginn legte Gabriele Probst den Schwerpunkt in der Zucht vor allem auf die Euter- und die Klauengesundheit. Inzwischen sind für sie in der Zuchtauswahl noch stärker die Tiergesundheit insgesamt, die Langlebigkeit der Tiere und die Milchinhaltstoffe in den Fokus gerückt.

Neben der Fleischvermarktung und der Milchwirtschaft spielt der Kartoffelanbau eine maßgebliche Rolle für den wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens. Auf etwa 30 ha der Ackerfläche werden Speisekartoffeln angebaut. Diese werden größtenteils über die Erzeugergemeinschaft ÖBS GmbH (Öko-Bauernhöfe Sachsen) vermarktet. Weitere 11 - 15 ha dienen der Kartoffelvermehrung im Vertragsanbau für ein Zuchtunternehmen.

Die eigenen Rinder, Schweine und Schafe werden vor Ort geschlachtet und verarbeitet. Weitere Schlachttiere werden von Kollegen aus der Umgebung zugekauft. Über den Hofladen werden Fleisch, Wurstwaren, Milch, Kartoffeln und Eier aus eigener Produktion verkauft. Weiterhin wird Brot aus dem Pfarrgut Taubenheim und ein umfangreiches Naturkostsortiment für die Kunden aus Dresden und Umgebung angeboten.

Im Jahr 2006 wurde der Betrieb für seine Naturschutzmaßnahmen mit dem Hauptpreis der Umweltallianz Sachsen ausgezeichnet und erhielt als einziger sächsischer Betrieb die Anerkennung als Naturschutzhof. (tk) ●

Betriebsspiegel Vorwerk Podemus

Standort:	Südöstliches Sachsen, Stadt Dresden, 240 m über N.N.
Fläche:	194 ha Ackerfläche, 56 ha Dauergrünland
Fruchtfolge:	Brache mit Perserklee, Winterweizen, Kartoffeln, Sonnenblumen, Triticale, Mais, Erbsen, Ackerbohnen
Tiere:	45 Milchkühe (Schwarzbunte), 40 Jungrinder, 30 Kälber, 180 Schweinemastplätze, ca. 200 Schafe, ca. 200 Legehennen
Milchleistung:	7.000 kg/Tier und Jahr bei 4,50 % Fett und 3,40 % Eiweiß
Futtergrundlage:	Milchkühe: Mais- und Grassilage, Heu, hofeigene Kraftfuttermischung, Weidegang von April bis Oktober; Schweine: hofeigenes Kraftfutter (Mais, Getreide, Sonnenblumen, Erbsen), Grünfutter, Grassilage
Ackerzahl:	55 - 75
Niederschläge:	650 mm/Jahr

Erzeuger-Informations-System der Gläsernen Meierei gestartet

Seit Ende Januar 2008 ist das Erzeuger-Informations-System (EIS) der Gläsernen Meierei online. Alle Lieferanten haben nun die Möglichkeit, innerhalb des internen Bereiches des Internetauftrittes der Gläsernen Meierei auf ihre Erzeugerdaten zuzugreifen. Sie bekommen einen tagesaktuellen Einblick in die angelieferten Milchmengen und die Qualitätsdaten. Weiterhin hat der Landwirt die Möglich-

keit, die Daten zu seiner aktuellen Referenzmengenauslastung einzusehen, aber auch historische Daten, wie die Milchgeldabrechnungen der Vormonate abzurufen und auszudrucken. Die Vergabe spezifischer Zugangsdaten an jeden einzelnen Lieferanten gewährleistet die Sicherheit der Daten. Es gibt noch ein weiteres Serviceangebot auf unserer Homepage: Ab sofort können Lieferanten

über eine Börse für Betriebsmittel Angebote ins Netz stellen bzw. einsehen und einfach mit den Anbietern in Kontakt treten. Ergänzt wird der interne Bereich der Homepage durch eine Liste interessanter Internet-Links, die wir regelmäßig aktualisieren. Sollten Sie Anregungen und Ideen für die Gestaltung des internen Bereiches haben, wenden Sie sich bitte an info@glaeserne-meierei.de. (bg, tk) ●