

## Lernen Sie uns kennen

und besuchen Sie uns zu unseren Hoffesten am Pfingstsonntag und Anfang Oktober, zu den Hausschlachtungen ab Oktober bis März oder von April bis Ende Juni an unseren Spargelständen.

Die entsprechenden Termine und Standorte finden Sie auf den Einlegeblättern und in der aktuellen Werbung.

Wir freuen uns auf Sie!

Unter den Erwerbsquellen ist keine so edel, so ergiebig, so lieblich und so ehrenvoll für den freien Mann als die Landwirtschaft.

Marcus Tullius Cicero (106 – 43 v. Chr.),  
römischer Redner und Staatsmann



## Anfahrt

aus Richtung Berlin:  
Von der A13 in Bronkow abfahren, links abbiegen, Richtung Wormlage fahren. Der nächste Ort ist Lipten.

aus Richtung Dresden:  
Von der A13 in Bronkow abfahren, links abbiegen Richtung Finsterwalde, über die Autobahnbrücke, danach gleich links- Richtung Wormlage fahren. Der nächste Ort ist Lipten.

*Qualität, die man  
schmecken kann*



Besuchen Sie  
uns und  
überzeugen  
Sie sich selbst  
von unserer  
Arbeit.

Wir freuen uns  
auf Sie.



## Der Betrieb

Familie Lehmann betreibt seit ca. 1700 in Lipten Landwirtschaft. Diese jahrhundertealte Familientradition wurde durch viele Generationen, bis zum heutigen Tag, erhalten. Die einzige Ausnahme bildet die Zeit von Mitte der fünfziger Jahre bis zum Mai 1991.

Mit der Bildung der „Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften“ (LPG) musste auch der Betrieb Lehmann seine Selbstständigkeit aufgeben. Mit der Wende wurde die Gelegenheit zur Neugründung genutzt.

Im Zentrum des Oberspreewaldlausitzkreises bewirtschaftet der Landwirt Harald Lehmann ca. 270 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und 6 ha Wald. Den Hauptanteil nimmt der Winterroggen ein, der fast ausschließlich als Brotgetreide verkauft wird. Weiter im Anbau sind Weizen, Hafer, Lupine, Gemüse und Grünland.

Die Tierhaltung umfasst eine Mutterkuhherde, Mastschweine, 2 Pferde, Enten und Gänse sowie seit Januar 2013 ein Damwildgehege.

Im Betrieb ist ein geschlossener Stoffkreislauf gewährleistet, d.h. es werden sämtliche Futtermittel selbst erzeugt und der anfallende organische Dünger wird auch wieder im eigenen Betrieb eingesetzt.

Durch den sparsamen Einsatz von mineralischen Düngern sowie Pflanzenschutzmitteln, entsprechend den Richtlinien der integrierten Produktion, wird eine umweltschonende landwirtschaftliche Produktion gesichert.

Der Landwirtschaftsbetrieb Lehmann ist seit 1997 anerkannter Ausbildungsbetrieb für den Beruf „Landwirt“.

Es werden 3 festangestellte Mitarbeiter und in der Gemüsesaison bis zu 20 Saisonarbeitskräfte beschäftigt.

## Das Gemüse

Neben Getreide und Futter ist seit dem Jahr 2000 auch Gemüse im Anbauplan des Betriebes. Spargel und Erdbeeren werden ausschließlich in der Direktvermarktung abgesetzt.

An den Verkaufsständen in Wormlage, Altdöbern, Großräschen, Schwarzheide, Brieske, Lauta-Dorf und Senftenberg können sie sich direkt von der Qualität unserer Produkte überzeugen. Unsere Verkäuferinnen beraten Sie gern. Die Kürbisse werden vorwiegend über den Großhandel vermarktet.

Es sind über 30 verschiedene Sorten im Anbau, die Sie auch gern im Hofverkauf oder auf unserem jährlichen Kürbisfest erwerben können.

Der Gemüseanbau wird jährlich zertifiziert (QS-GAP).

**Die Landwirtschaft ist die erste aller Künste; ohne sie gäbe es keine Kaufleute, Dichter und Philosophen. Nur das ist wahrer Reichtum, was der Erde entspringt.**

Friedrich II.



## Die Hausschlachtung

Seit 1999 führen wir im Winterhalbjahr Hausschlachtungen durch. Hier werden in traditioneller Weise unsere Tiere zu wohlschmeckenden Erzeugnissen verarbeitet.

Alte Rezepturen verbunden mit handwerklichem Können bilden die Grundlage für unseren Erfolg und für die Zufriedenheit unserer Kunden. Mit Beginn der Hausschlachtsaison im Oktober 2014 bieten wir erstmals frisches Wildfleisch aus unserem Wildgehege in Rettchendorf an. Ein besonderer Höhepunkt ist die Vorweihnachtszeit. Hier bieten wir Schlachtgeflügel (Enten und Gänse), welches über den Sommer auf unseren saftigen Weiden herangewachsen ist.

Durch sehr groß bemessene Ausläufe und Weideflächen ist eine gute und artgerechte Tierhaltung gesichert, die sich natürlich auch in der Qualität unserer Produkte widerspiegelt.

Für Enten und Gänse ist eine Vorbestellung erforderlich, da die Tierzahlen natürlich begrenzt sind.

