



## Neu im Winter-Design

Ab November ist es wieder soweit: für ca. 4 Monate ist unsere frische Bio-Vollmilch in einer winterlichen Verpackung im Handel erhältlich.

Die Kühe unserer Landwirte dürfen auch im Winter an die frische Luft, wie hier bei Familie Lahnert - Rescheider Hof: „Seit 1993 sind wir ein Bio-Betrieb, da es für uns zu Öko keine Alternative gab. Artgerechte Tierhaltung, Gentechnikfreiheit und umweltschonende Landwirtschaft sind uns besonders wichtig. Auf der Suche nach einer ökologischen Milchvermarktung hatten wir im Oktober 2012 die Möglichkeit Mitglied der Upländer Bauernmolkerei zu werden.“

*unsere  
frische Bio-Vollmilch  
im Winterlook*



*Vielen Dank an Familie  
Lahnert, die uns diese  
schöne Winter-Impression  
zugesendet hat*

## Standorterweiterung stärkt regionale Wertschöpfung

Mitte August überreichte Landwirtschaftsministerin Priska Hinz einen Förderbescheid über 7,5 Millionen Euro an die Upländer Bauernmolkerei.

Mit dem geplanten Neubau wird die Verarbeitungskapazität auf bis zu 60 Millionen Liter Milch pro Jahr gesteigert. Damit können weitere Milchbauern aufgenommen werden, die von der Molkerei einen fairen Preis für ihre Milch erhalten. Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei (UBM), hat den Bescheid in Empfang genommen: „Ich freue mich, dass wir in diesem Jahr mit dem Neubau unserer Molkerei starten können und dabei auch vom Land Hessen Unterstützung bekommen. Gerade in den letzten Monaten ist die Nachfrage nach unseren Bio-Milchprodukten deutlich gestiegen. Das Bewusstsein für eine regionale und umweltschonende Land- und Lebensmittelwirtschaft wächst bei vielen Menschen.“ Sven Lorenz, Vorsitzender der



*Übergabe des Förderbescheids auf der Baustelle v.l.n.r.:  
Karin Artzt-Steinbrink, Tobias Kleinsorge (Prokurist  
der UBM), Heinfried Emden und Sven Lorenz (2. und  
1. Vorsitzende der MEG), Priska Hinz, Josef Jacobi  
(Aufsichtsratsvorsitzender der UBM)*

Milcherzeugergemeinschaft Hessen (MEG), ergänzte: „Die Förderung ist nicht nur eine Förderung für die Molkerei und die Region, sondern auch für alle Landwirte, die an die Upländer Bauernmolkerei liefern und liefern wollen“.



*Liebe Kundinnen und Kunden,*

vielleicht ist es Ihnen schon aufgefallen? Unsere neuen Verpackungen tragen alle das FairBio-Logo, das Kriterien wie z. B. Fairness, Transparenz ohne Konzernstrukturen und regionale Verantwortung besiegelt. Wir sind stolz darauf, die erste FairBio-zertifizierte Molkerei zu sein.

Mit unserer Standorterweiterung tragen wir maßgeblich zur Stärkung der regionalen Wertschöpfung bei. Wir erhöhen unsere Verarbeitungskapazitäten und ermöglichen somit die Aufnahme von weiteren Milchbauern, die einen fairen Milchpreis erhalten. Wir planen zukünftig die Abfüllung in Mehrweg-Glas, um auch bei unseren Verpackungen noch nachhaltiger zu werden.

Wir möchten uns an dieser Stelle für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken und freuen uns auf das kommende Jahr, das für uns ein ganz besonderes sein wird: im nächsten Jahr feiern wir 25 Jahre Upländer Bauernmolkerei. Wir wünschen Ihnen bis dahin eine schöne Weihnachtszeit.

Herzliche Grüße,

*Karin Artzt-Steinbrink*

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

► Neben dem Förderbescheid wurde der Upländer Bauernmolkerei auch eine Urkunde der Marketinggesellschaft Gutes aus Hessen (MGH) überreicht. Da unsere Bio-Weidemilch ausschließlich von hessischen Höfen stammt, darf sie das Siegel „Bio aus Hessen“ tragen. Die Urkunde überreichte Julia Kraushaar, Geschäftsführerin der MGH.

Im Anschluss an die Bescheidübergabe überzeugte sich Ministerin Hinz von der Milcherzeugung vor Ort auf dem Biolandhof der Familie Göbel in Deisfeld. Dort berichtete Harald Göbel über die Geschichte des Hofes, den er vor Kurzem in siebter Generation von seinen Eltern übernommen hat. 2005 hat die Familie ihren Betrieb auf ökologische Landwirtschaft umgestellt und beliefert die Upländer Bauernmolkerei seit 2006 mit Bio-Milch. „Die Nähe zur Molkerei und die Möglichkeit, über das Geschehen mitzubestimmen, macht die Upländer Bauernmolkerei für uns zum idealen Partner“, berichtet Harald Göbel, der seit 2019 zum Vorstand der MEG Hessen gehört. Insgesamt



*Auf dem Hof Göbel: Hans-Jürgen Müller (MdL Hessen, Grüne), Josef Jacobi, Julia Kraushaar (Geschäftsführerin MGH), Heinfried Emden, Karin Artzt-Steinbrink, Harald Göbel, Priska Hinz, Hartmut Göbel, Sven Lorenz*

leben auf dem Hof 60 Milchkühe, die in einem Stall außerhalb des Dorfes untergebracht sind. Von dort haben sie direkten und freien Zugang zur großzügigen Weidefläche. „Mit der ökologischen Landwirtschaft können Landwirtinnen und Landwirte einen wichtigen Beitrag für mehr Tierwohl und den Klimaschutz leisten. Ich freue mich, dass die Familie Göbel diese Form der Bewirtschaftung gewählt hat und sich für eine nachhaltige Landwirtschaft einsetzt. Unser Ziel in Hessen ist es, dass bis 2025 25 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche ökologisch bewirtschaftet werden. Wir sind auf einem guten Weg!“, so Hinz abschließend.





## Upländer Bio-Süßrahmbutter

Upländer Bio-Süßrahmbutter wird aus frischem Rahm gewonnen und ohne Zusatz von Milchsäurebakterien hergestellt. Sie eignet sich hervorragend für süße Speisen und lässt sich ebenfalls gut mit Baguette oder einer kräftigen Brotsorte kombinieren. Sie ist besonders streichzart, cremig und sahnig. Upländer Bio-Süßrahmbutter eignet sich besonders gut zum Kochen, da sie beim Erhitzen nicht flockt und hervorragend bindet.

Unsere neue Butterverpackung lässt sich durch die neue Bodenfaltung jetzt noch besser öffnen.

*Probieren Sie es aus!*

Das Ausgangsmaterial für die Bio-Butter ist der Rahm. Nach der Trennung von Rahm und Magermilch wird der Rahm erhitzt und im Betriebsraum in große Behälter, die Rahmtanks, abgefüllt. Zu diesem Zeitpunkt hat der Rahm einen Fettgehalt von ca. 40 %. In den Tanks reift der Rahm für 6-8 Stunden und steht anschließend zur Butterung bereit. In der Trommel der Butterungsmaschine wird der Rahm mit 1.800 Umdrehungen pro Minute geschlagen, dadurch bildet sich das Butterkorn. Durch kleine Löcher in der Trommel kann die dabei entstehende Buttermilch abfließen und gelangt über einen Kühler in den Buttermilchtank zur Weiterverarbeitung. Das Butterkorn fällt aus der Trommel der Butterungsmaschine in einen sogenannten „Knetter“ und wird dort geknetet. Bei diesem Vorgang wird nochmals Buttermilch ausgepresst, sodass die Butter schließlich nur noch einen Wassergehalt von höchstens 16 % und einen Fettgehalt von 82 % hat. Danach gelangt die Butter in das sogenannte Buttersilo und wird von dort weiter durch ein Rohr zu den Ausformungsmaschinen gepumpt. Hier wird die Butter schließlich ausgeformt, eingepackt und in Kartons verpackt.



Ausgangsprodukt für unsere Upländer Bio-Schlagsahne ist frische Bio-Milch. In der Molkerei erfolgt die Trennung von Rahm und Magermilch mittels Zentrifuge. Im Anschluss wird der Fettgehalt auf 32 % eingestellt und der Rahm erhitzt bevor er zur Abfüllung bereit steht. Danach werden die entsprechenden Becher in die Maschine eingelegt, befüllt und anschließend auf Paletten verpackt.



# Upländer Bio-Schlagsahne

Upländer Bio-Schlagsahne hat einen lieblich-cremigen Geschmack. Sie eignet sich ideal für die Zubereitung von Süßspeisen, aber auch in der herzhaften Küche wird sie gerne zur Verfeinerung von Suppen und Soßen verwendet. Als süße Sahne auf einem frischen Obstkuchen ist sie unschlagbar! Sie hat eine optimale Schlagfähigkeit ohne den Einsatz von Stabilisatoren.



Die sehr frische und schonende Rahmverarbeitung mit weniger Hitze macht sie so besonders ursprünglich und aromatisch.

*Überzeugen Sie  
sich selbst!*



## Upländer Schokotraum

100 g Edelbitter- oder Vollmilch-Schokolade  
500 ml Upländer Weidemilch  
35 g Stärke *für 4 Personen*

Die Schokolade in Stücke brechen und in einem Topf mit 450 ml Milch schmelzen lassen. Die Stärke mit der restlichen Milch verrühren. Die Schokomilch aufkochen und die angerührte Stärke zugeben. Unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen und anschließend in eine Schale umfüllen.

*Tipp: Für einen zarten Schmelz 100 g geschlagene Upländer Sahne unter den abgekühlten Pudding heben.*

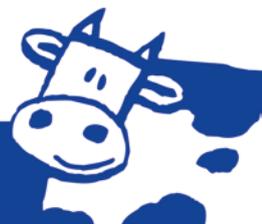


## Upländer Zitronenbutter

250 g Upländer Butter  
1 Bio-Zitrone  
2 EL frische Zitronenmelisse oder Dill  
1 Msp. Zucker  
Salz  
Pfeffer

Für die Zitronen-Butter die Butter zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Anschließend die Butter cremig rühren. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale mit einer feinen Reibe abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen und mit der gehackten Zitronenmelisse oder Dillspitzen, Zitronenzesten und Gewürzen unter die Butter rühren. Die Zitronen-Butter bis zum Verzehr im Kühlschrank kalt stellen.

*Tipp: Besonders lecker zu Fischgerichten.*



# Bio, Regional & Fair

- dafür steht die Upländer Bauernmolkerei



Im Laufe des Jahres haben wir unser Verpackungsdesign komplett überarbeitet. Neu auf allen Verpackungen: das FairBio-Siegel.

Das Besondere: wir sind die einzige FairBio-zertifizierte Molkerei. Bio muss fair sein - dies wird nach strengen Kriterien geprüft und besiegelt:

- 100 % Bio
- Fairness: faire Preisbildung
- Transparenz: keine Konzernstruktur
- Soziale Verantwortung
- Nachhaltigkeit: Bezug von 100 % Ökostrom

Weitere Infos unter [www.fairbio.bio](http://www.fairbio.bio)



## Rezepte zum Sammeln



### Upländer Zitronenbutter



### Upländer Schokotraum



# Jahresrückblick: Aktionen in 2020

## Mal-Aktion für Kinder

Passend zu den Sommerferien haben wir „unsere Kuh“ in einer Mal-Aktion auf Abenteuerreise geschickt. Wir haben kleine Künstler dazu aufgefordert ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen und uns ein Bild unserer Kuh zu malen. Wir haben viele kreative Kunstwerke zugesendet bekommen und zeigen hier eine kleine Auswahl! Vielen Dank an dieser Stelle nochmal an alle, die mitgemacht haben!



Schulleiterin Nina Jonescu (stehend 1. v.l.), Karin Artzt-Steinbrink (stehend 2. v.l.), Marius Lahme (UBM), Christian Breindl und Reinhard Kubat (ganz rechts) gemeinsam mit den Erstklässlern und Lehrerinnen der Paul-Zimmermann-Schule

## Bio-Brotbox-Initiative seit 10 Jahren

Auch in diesem Jahr haben wir zu Beginn des neuen Schuljahres Bio-Brotboxen an die neuen Erstklässler verteilt. Gefüllt mit Vollkornbrot, Tomaten, Mini-Mettenden, Vollmilch und weiteren hochwertigen Bio-Produkten sorgt sie für ein gesundes und ausgewogenes Frühstück. Die wiederverwendbare Box soll Eltern und Kinder täglich daran erinnern, mit einem gesunden Frühstück für die Schulpause gefüllt zu werden.

Die offizielle Übergabe fand an der Paul-Zimmermann-Schule in Korbach statt. Diese ist eine Ganztagschule mit dem Förderschwerpunkt geistige Entwicklung. Bei der Verteilung half Landrat Dr. Reinhard Kubat gemeinsam mit Karin Artzt-Steinbrink und Christoph Breindl, Betriebsleiter vom Bio-Garten Flechtdorf. „Ich freue mich besonders über die Kontinuität der Aktion, denn sie findet dank der Sponsoren rund um die Upländer Bauernmolkerei als Initiator bereits im zehnten Jahr in Folge statt“, freute sich Landrat Dr. Kubat, der seit Beginn als Schirmherr der Aktion dabei ist. Die heimische Siebenkämpferin Carolin Schäfer unterstützte die diesjährige Aktion.

## Eröffnung des Milch-Erlebnispfades

Bei traumhaftem Wetter fand Ende Juli die offizielle Eröffnung des Milch-Erlebnispfades Usseln statt. Entlang des 6 km langen Weges warten 9 Mitmach-Stationen sowie viel Wissenswertes zu den Themen Landwirtschaft und Milch auf große und kleine Wanderer. Wir freuen uns als einer der Sponsoren Teil des Projektes zu sein.

Weitere Infos unter: [www.milchpfad-usseln.de](http://www.milchpfad-usseln.de)



Foto: B. Gobel/marketingwilke