



# Molkerei-Magazin



## Sortiment

Upländer Buttermilch

## Landwirt

Familie Lingen

## Events

Hundert Tage Krisenkonterkiosk auf der documenta 14

## unser Engagement

Die Wertemarken

## Rezept

Upländer Buttermilchkuchen

## Regionale Wertschöpfung - Was bringt die Upländer Bauernmolkerei ihrer Region?

Dieser Frage ging Prof. Dr. Christian Kammlot gemeinsam mit StudentInnen des Umwelt-Campus Birkenfeld der Hochschule Trier im Rahmen des Projektes „Bio&Faire Wertschöpfungsketten in Regionen“ in den vergangenen 2 Jahren nach und entwickelte einen Berechnungsansatz hierzu.

Das Projekt wurde in Zusammenarbeit mit dem FairBio Verein realisiert und durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert. Als Grundlage für das Projekt dienten die Zahlen des Jahres 2016.

Die Inhalte der Illustration entstanden anhand einer Forschungsarbeit von Studierenden des Umwelt-Campus Birkenfeld der Hochschule Trier in Kooperation mit der Upländer Bauernmolkerei. © Illustration erstellt von Christiane Sasse: www.sasse24.de

### Nicht alles ist berechenbar - aber gut für die Region

Nicht alles ist monetär zu fassen. So ist die Upländer Bauernmolkerei einer der größten Arbeitsgeber in der strukturschwachen Region - und wenn Menschen Arbeit vor Ort haben, müssen sie nicht weite Wege zum Arbeitsplatz zurücklegen oder gar wegziehen, um woanders Arbeit zu finden.

Wenn durch die Upländer Bauernmolkerei Milchviehbetriebe gesichert und Landwirte zum Umstellen auf Bio bewegt werden, bleibt auch das Landschaftsbild im Waldecker Upland erhalten.

Davon wiederum profitiert der Fremdenverkehr, denn die hügelige, abwechslungsreiche Landschaft mit ihren Wiesen, Weiden und Wäldern zieht Touristen an.



Liebe Kundinnen und Kunden,

über die seit Jahren steigende Nachfrage nach Bio-Produkten freuen wir uns als Pioniere des Bio-Anbaus, die seit mehr als 30 Jahren dabei sind. Damit die ursprünglichen Werte der Bio-Bewegung nicht vergessen werden, gründete die Upländer Bauernmolkerei vor fast 10 Jahren gemeinsam mit gleichgesinnten Unternehmen den FairBio Verein. Fairer Umgang miteinander und regionale Wertschöpfungsketten sind Basis unseres Wirtschaftens.

Auch bei den WerteMarken sind wir seit Jahren aktiv. Mit weiteren Pionieren der Bio-Branche vermitteln wir unsere Werte bei den WerteWerkstätten und gemeinsamen Messeauftritten.

Unser Motto: Bio allein ist nicht genug.

Herzliche Grüße aus der Upländer Bauernmolkerei

*Karin Artzt-Steinbrink*

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin



Die Upländer Bauernmolkerei hatte in 2016 einen Jahresumsatz von 25 Millionen Euro. Davon wurden rund 20 Millionen Euro im Umkreis von 100 Kilometern ausgeschüttet. Das ist ein beachtlich hoher Anteil. Von diesen 80 %, die in die Region flossen, war der größte Posten mit rund 15,5 Millionen das Milchgeld, das die Molkerei an ihre Milchbauern zahlte. Rund 20 % entfielen auf Löhne, Materialkosten oder Transportaufträge. Auch die Kommune profitierte von der Molkerei. Die Steuerabgaben sind immerhin so hoch, dass die Gemeinde davon eine Arbeitsstelle, z.B. im örtlichen Kindergarten, finanzieren konnte.

Natürlich wird dieses Geld nicht komplett wieder in der Region ausgegeben. Zum einen, weil nicht alle Konsumgüter wie zum Beispiel Autos oder Fahrräder dort produziert werden und die MitarbeiterInnen woanders Urlaub machen und Konsumgüter außerhalb der Region beziehen. Auch kaufen die Milchbauern Maschinen, die nicht aus der Region stammen, weil es diese dort gar nicht gibt.

Der konventionelle Milchpreis betrug in 2016 unter 30 Cent, der Preis für Bio-Milch lag mit knapp 50 Cent weit darüber. Damit zahlten Bio-Molkereien mehr Geld an die regionalen Milchbauern. Wenn die Upländer Bauernmolkerei eine konventionelle Molkerei und keine Bio-Molkerei wäre, hätte sie anstelle der rund 15,5 Millionen Euro Milchgeld lediglich circa 9 Millionen Euro Milchgeld ausgezahlt.

**Regionale Wertschöpfung** = ist die Schaffung von monetären Werten in einem räumlich begrenzten Gebiet, verstanden als

- Gesamtleistung eines Unternehmens abzüglich aller außerhalb dieses Gebietes bezogener Leistungen oder
- alle durch das Unternehmen generierten Geldwerte, die in der Region verbleiben.



## UPLÄNDER MILCH MUHSEUM

### Öffnungszeiten im Molkereiladen

Mo. - Sa.: 08.30 - 13.00 Uhr  
Di. - Fr.: 14.00 - 18.00 Uhr

### Öffnungszeiten im Museum & Café

Di. - Fr.: 10.00 - 17.00 Uhr  
Sa., So. und Feiertage: 11.00 - 17.00 Uhr  
Montag Ruhetag

### Führungen inkl. Butterherstellung

Mi. + Fr. um 11.00 Uhr  
Preis pro Erwachsener: 4,50 €  
Kinder ab 5 Jahre: 4,00 €  
Dauer: ca. 1 Stunde

Anmeldungen unter:  
Tel. 05632 - 92 22 22  
www.muhseum.de, info@muhseum.de

Führungen für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen werden nach Terminvereinbarung durchgeführt.

## Milch in der Bibel

*Milch begegnet uns schon in den ältesten Bibelstellen:*

Zuerst in Genesis (1. Mose 18, 8), beim Thema Gastfreundschaft - Abraham bewirtet drei Männer (Gott selbst):

„Und er trug Butter und Milch auf und von dem Kalbe, das er zubereitet hatte, und setzte es ihnen vor...“

Ebenfalls wird in Genesis (1. Mose 49, 12) - als Zeichen von Wohlstand und Wohlergehen über Juda gesagt:

„Seine Augen sind dunkel von Wein und seine Zähne sind weiß von Milch.“

Das wohl bekannteste Milchwort steht im Buch Exodus (5. Mose 3, 8) in der Beschreibung des den Kindern Israel von Gott verheißenden Landes heißt es:

„...und sie herausführe aus diesem Lande in ein gutes und weites Land, in ein Land, darin Milch und Honig fließt...“

Und im Lied des Mose in Deuteronomium (5. Mose 32, 14) heißt es als Zeichen der Fürsorge Gottes für sein Volk, dass Gott ihm gibt:

„...Butter von den Kühen und Milch von den Schafen...“

Im Hohelied, der wunderschönen Sammlung von Liebes-



liedern in der Bibel, heißt es in der Beschreibung einer schönen Frau (Kp. 4, 11):

„Von deinen Lippen, meine Braut, träufelt Honigseim. Honig und Milch sind unter deiner Zunge, und der Duft deiner Kleider ist wie der Duft des Libanon.“

Und vom Mann heißt es dort ein Kapitel weiter (Kp. 5, 12):

„Seine Augen sind wie Tauben an den Wasserbächen, sie baden in Milch und sitzen an reichen Wassern.“

In der alttestamentlichen Prophetie ist über das zukünftige Heil zu lesen (Joel 4, 18):

„Zur selben Zeit werden die Berge von süßem Wein tiefen und die Hügel von Milch fließen, und alle Bäche in Juda werden voll Wasser sein.“

Und schließlich heißt es in den Apokryphen im Buch von Jesus Sirach 39, 31:

„Der Mensch bedarf zu seinem Leben vor allem Wasser, Feuer, Eisen, Salz, Mehl, Milch, Honig, Wein, Öl und Kleider.“

schon gewusst?

## Das Museum macht Winterpause vom 06.11. - 18.12.2017

In dieser Zeit finden Führungen für Gruppen ab 10 Personen nach Anmeldung statt.

Auch Käse & Wein-Abende ab 15 Personen werden in dieser Zeit nach Anmeldung durchgeführt.

Anmeldungen unter:  
Tel. 05632 / 92 22 22 oder  
Mail: info@muhseum.de

### Öffnungszeiten über Weihnachten/Silvester

Heiligabend: 10.00 - 14.00 Uhr  
1. Weihnachtsfeiertag: geschlossen  
2. Weihnachtsfeiertag: 11.00 - 17.00 Uhr  
Silvester: 10.00 - 14.00 Uhr  
Neujahr: geschlossen



### Kindergeburtstag bei uns feiern

Ein buntes Programm erwartet Dich!



## Käse & Wein Abende

Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr  
Freitag, 24. November, 19:00 Uhr  
Freitag, 29. Dezember, 19:00 Uhr  
Freitag, 26. Januar, 19:00 Uhr  
Freitag, 23. Februar, 19:00 Uhr

Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotten sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden  
Preis pro Person: 25,00 €  
Für Gruppen zwischen 15 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:  
Tel.: 05632 - 92 22 22  
www.muhseum.de (Anmeldeformular)  
info@muhseum.de

## Schul-AG on Tour: Fleißige Brotbäcker

Wie bereits berichtet unterstützt das Upländer Milchmuseum die benachbarte Diemeltalschule in Usseln im Rahmen der Nachmittagsbetreuung. Unsere Mitarbeiterin Ulrike Kranke gestaltet einmal wöchentlich einen Nachmittag „Rund um die Milch“. Bei einem der Schul-AG-Treffen haben die Grundschüler einen erlebnis- und lehrreichen Nachmittag bei Jürgen Saure in Usseln verbracht. Herr Saure hatte zum Brot backen zu sich eingeladen, da er seit einiger Zeit einen Backofen im Garten besitzt, den er mit Buchenholz befeuert. Dieses Angebot konnten wir nicht ausschlagen und haben ihn besucht.

Die Kinder hatten besonders viel Freude beim Teig formen und verfeinerten ihre kleinen Brote zum Teil noch mit Körnern. Während der Backzeit schüttelten die Kinder kraftaufwendig Butter aus frischem Upländer Rahm und schnitten frischen Schnittlauch und Petersilie klein. Die Kräuter vermengten sie mit der Butter, so dass eine herzhaftere Kräuterbutter entstand. Diese schmeckte hervorragend auf dem noch warmen selbstgebackenen Brot.



Kurzum: es war ein toller Nachmittag!



## Gesundes Frühstück macht schlau

Die Bio-Brotbox-Initiative Willingen-Usseln verteilte zum Schulstart an rund 610 Erstklässler im Landkreis Waldeck-Frankenberg und benachbarten Hochsauerlandkreis eine wiederverwendbare Frühstücks-Box, gefüllt mit gesunden und leckeren Produkten aus ökologischer Landwirtschaft.

Ziel der Bio-Brotbox-Aktion ist es, den Kindern und ihren Eltern das Thema gesunde Ernährung näher zu bringen. Fast jedes dritte Schulkind in Deutschland geht morgens mit leerem Magen aus dem Haus. Auch in den Schulpausen mangelt es häufig an einem gesunden Snack. Dabei gilt das Frühstück nicht ohne Grund als wichtigste Mahlzeit des Tages. „Nur mit einer ausgewogenen und gesunden Ernährung haben Kinder die nötige Energie für einen erfolgreichen Schultag“, begründet Karin Artzt-Steinbrink die Wichtigkeit der Aktion.



Die ABC-Schützen der Westwellschule in Korbach



Die Bio-Brotbox-Aktion wird jährlich von sozial engagierten Unternehmen der Naturkostbranche finanziert. Dazu gehören bei dieser Initiative: Upländer Bauernmolkerei, Bäckerei von der Heide, Hofgut Rocklinghausen, Bio-Garten Flechtendorf, Bohlsener Mühle, Kleeblatt Regionalwarenladen (Korbach), Lebensbaum, Zwergenwiese und Sonnentor.

Unterstützt wird diese Initiative von dem heimischen Skispringer Stephan Leyhe und Landrat Dr. Reinhard Kubat.

Die Initiative Willingen-Usseln, deren Initiator die Upländer Bauernmolkerei ist, engagiert sich seit acht Jahren im Bio-Brotbox-Netzwerk und hat seitdem in den Regionen Waldeck und Sauerland fast 5.000 Schulanfänger mit einer Bio-Brotbox ausgestattet. Bundesweit wurden seit 2002 dank zahlreicher ehrenamtlicher Akteure über zwei Millionen Bio-Brotboxen als Startpaket für ein gesundes Pausenfrühstück an die Schulanfänger verteilt.

Weitere Informationen unter: [www.bio-brotbox.de](http://www.bio-brotbox.de)



## Upländer Buttermilch

*erfrischend lecker - der ideale Durstlöcher auch für unterwegs*

Die Upländer Buttermilch entsteht bei der Herstellung der Upländer Süßrahmbutter. Ausgangsmaterial ist Rahm (bzw. Sahne), dieser wird in der Trommel der Butterungsmaschine mit 1.800 Umdrehungen pro Minute aufgeschlagen, dabei trennt sich das Butterkorn von der süßen Buttermilch. Durch kleine Löcher in der Trommel fließt die Buttermilch ab und gelangt über einen Kühler in den Buttermilchtank zur Weiterverarbeitung.

Durch Zugabe von Milchsäurekulturen entsteht die leckere Upländer Buttermilch - besonders mild im Geschmack und mit weniger als 1% Fett der ideale Durstlöcher.

Die Upländer Buttermilch ist erhältlich in 0,5 L und 1 L und eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung von leckeren Süßspeisen und zum Backen.

*Auch lecker: mit frischen Früchten zubereitet*

## Upländer Buttermilchkuchen

Zutaten für den Belag:

- 1 Zitrone
- 4 Blatt Gelatine
- 250 g Upländer Buttermilch
- 60 g Honig
- 200 g Upländer Schlagsahne

*ohne backen*

- Zutaten für den Boden:
- 125 g Upländer Butter
  - 150 g Löffelbiskuit

Für den Boden die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Löffelbiskuit zerkleinern und in der Butter verrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig darin verteilen. Anschließend den Boden in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Zitrone auspressen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 g Buttermilch, Honig und Zitronensaft in einem Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die restliche Buttermilch zufügen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die fest werdende Buttermilchmasse heben. Die Masse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und für 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mit frischen Früchten garnieren oder mit einer Fruchtsoße servieren.

*Tipp: Schmeckt natürlich auch mit unseren leckeren Fruchtbuttermilchsorten Orange-Maracuja und Himbeer-Lemon.*



## Die WerteMarken



WerteMarken. Bio allein ist nicht genug.

seit der ersten Stunde dabei zu sein. Darum sind die Treffen mittlerweile weit mehr als geschäftliche Termine, sondern immer auch eine Art Familientreffen.

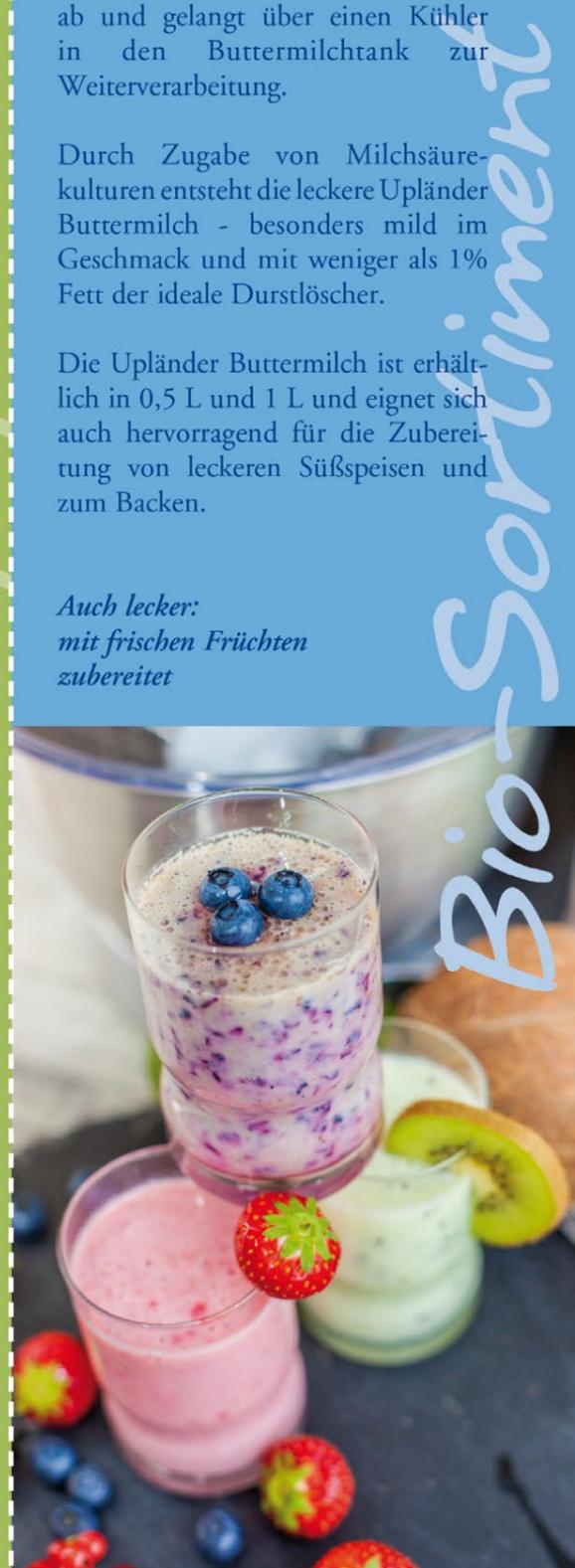
Trotz der teilweise direkten Konkurrenz steht die Zusammenarbeit für gemeinsame Werte, wie zum Beispiel Fairness und Ehrlichkeit, im Mittelpunkt der Treffen.

Um diese Einstellung auch weiter zu geben, haben wir zusammen die WerteWerkstatt ins Leben gerufen. Hierbei treffen wir uns mit Unternehmen und Ladenbesitzern, um gemeinsam über Trends und Entwicklungen in der Bio-Branche zu beraten. Aus den Ergebnissen werden dann gemeinsame Ziele und Aufgaben abgeleitet.

Zusätzlich zu den WerteWerkstätten, die unregelmäßig in ganz Deutschland stattfinden, treten wir auf den großen Bio-Messen gemeinsam auf. Durch einen großen Messestand und einheitliche Kleidung zeigen wir den Zusammenhalt nach außen und erreichen mehr Menschen, als wir es alleine könnten.

Die WerteMarken sind: Ökoland – byodo – BIO PLANÈTE – barnhouse – SODASAN – Ökologische Molkereien Allgäu – Upländer Bauernmolkerei – Bohlsener Mühle

Weitere Infos gibt es unter [www.wertemarken.de](http://www.wertemarken.de)



Bio-Sortiment

# Molkerei-Magazin im PDF-Format

Sie können das Molkerei-Magazin gern abonnieren:

Senden Sie uns eine E-Mail an:  
magazin@bauernmolkerei.de

Jederzeit können Sie unsere Molkerei-Magazine auch auf der Homepage [www.bauernmolkerei.de](http://www.bauernmolkerei.de) nachlesen!

# TEST BIOTECH

## EFSA-Experten von Monsanto gesponsert?

Monsanto nimmt verdeckt Einfluss auf europäische Experten und Expertinnen. Das geht aktuell aus vertraulichen E-Mails hervor, die US-Verbraucheranwälten vorliegen. Offenbar will der Konzern durch Sponsoring von WissenschaftlerInnen sein Herbizid Glyphosat vom Verdacht befreien, krebserregend zu sein.

Die Spuren der Zahlungen führen bis hin zu führenden ExpertInnen der Europäischen Lebensmittelbehörde (EFSA). In den Mails wird beschrieben, wie Gelder von Monsanto durch verschiedene Kanäle geleitet und schließlich verdeckt ausgezahlt wurden. Dies geschah über eine oder mehrere wissenschaftliche Institutionen. Alle Beteiligten sollten so eine „weiße Weste“ behalten – und nicht mit den Zahlungen des Konzerns in Verbindung gebracht werden.

Verdeckte Zahlungen an WissenschaftlerInnen scheinen für Monsanto ein bewährtes Mittel zu sein, um wichtige Entscheidungen über ihre Produkte zu beeinflussen. Bisher zeigen Behörden und Politik viel zu wenig Bereitschaft, dagegen vorzugehen. Auch in Deutschland ist der Einfluss wirtschaftlicher Akteure auf Wissenschaft und Behörden übermächtig.

Weitere Informationen zu den Vorgängen rund um Monsanto und die EFSA finden Sie unter:  
[www.testbiotech.org/node/2050](http://www.testbiotech.org/node/2050)

Quelle: [www.testbiotech.org](http://www.testbiotech.org), Christoph Then

**Impressum**  
Herausgeber: Upländer Bauernmolkerei GmbH, Korbacher Straße 6, 34508 Willingen-Usseln, Tel: 05632-9486-0, Fax: -30, [info@bauernmolkerei.de](mailto:info@bauernmolkerei.de), [www.bauernmolkerei.de](http://www.bauernmolkerei.de)  
Verantwortlich für den Inhalt: Karin Artzt-Steinbrink  
Redaktion: Henrike Habermann-Diez, Melanie Helmsen, Marius Lahme Gestaltung: Artgerecht, Lichtenfels, Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH

## Wir stellen uns vor: Biolandhof Familie Lingen

Unser landwirtschaftlicher Betrieb liegt im Hochsauerlandkreis in Medebach-Berge. Dort leben wir: Marina und Christian Lingen mit unseren 3 Töchtern Chiara, Leona und Jana, sowie unserem Hofhund Neo.



2005 haben wir unseren Betrieb auf ökologische Wirtschaftsweise umgestellt und seit 2013 arbeiten wir nach den Richtlinien des Biolandverbandes. Auf unserem Hof leben 4200 Legehennen, die Eier vertreiben wir direkt ab Hof und über eine Packstelle. Außerdem 20 Ziegen und unsere 25 Milchkühe der Rasse Fleckvieh.

In die Haltung von Milchkühen sind wir 2017 eingestiegen, um unser Grünland besser zu nutzen und weil uns die Arbeit mit den Kühen sehr viel Spaß macht. Seit Juli dieses Jahres liefern wir unsere Bio-Milch an die Upländer Bauernmolkerei.

Auf 40 ha Grünland produzieren wir Heu und Silage als Futter für unsere Milchkühe und natürlich steht es als Weidefläche zur Verfügung.

Außerdem bewirtschaften wir 16 ha Ackerfläche und bauen dort Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Klee gras und Silomais an.

Familie Lingen



Weitere Infos unter [www.biolandhof-lingen.de](http://www.biolandhof-lingen.de)

## Hundert Tage Krisenkonterkiosk - auf der documenta 14

Hundert Tage voll mit Idee, Visionen, Aktionen, interessanten Gesprächen, Käsebröten und Buttermilch. Das Ziel der Initiatorin Lena Jacobi war es, als Teil der documenta in Kassel mit dem Krisenkonterkiosk das Thema Landwirtschaft und die Art und Weise, wie Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und konsumiert werden, zum öffentlichen Thema zu machen.

Der Kiosk aus Holz, eingerahmt von 15 Hochbeeten mit Gemüse, Blumen und Teekräutern, zahlreichen Tafeln mit Fragen zum Nachdenken beeindruckte die internationalen Besucher. Angeboten wurden neben kleinen regional und ökologisch erzeugten Snacks - darunter auch die leckere Upländer Buttermilch - wechselnde Ausstellungen, Diskussionsrunden und Filmvorführungen.



Im Krisenkonterkiosk: Die Initiatorinnen Lena Jacobi und Dounia Biedermann



Landwirt

Event

DE-ÖKO-006