



# Molkerei-Magazin



## Sortiment

Upländer Crème Fraîche

## Landwirt

Biolandhof Barmbach,  
Familie Heun

## Events

Demo in Berlin:  
„Wir haben es satt!“

## unser Engagement

Bantam-Unterstützer

## Rezept

Upländer Kartoffel-Tarte

### Artensterben: Wir sind dann mal weg

In den letzten 60 Jahren hat der Mensch stärker Einfluss auf die Umwelt genommen als jemals zuvor in der Menschheitsgeschichte – mit dramatischen Folgen für das Artenreichtum:

Die globale Umweltorganisation IUCN geht davon aus, dass gegenwärtig bis zu tausendmal mehr Arten pro Jahr sterben, als es ohne den Einfluss des Menschen der Fall wäre. Die Hauptgründe für das Artensterben sind schrumpfende Lebensräume insbesondere durch die Land- und Forstwirtschaft, die Verdrängung der heimischen Flora und Fauna durch die Einführung von fremden Pflanzen und Tieren, die Umweltverschmutzung bzw. Schadstoffbelastung sowie der Klimawandel.



### Wir brauchen die Natur

Weniger Vögel, Insekten und Wildkräuter, na und? Hauptsache Weizen, Mais und Kartoffeln gedeihen? So einfach ist es nicht. Jede Art, vom Einzeller bis zum Bär, ist ein Rädchen im natürlichen System des Lebens, das sich über Jahrmillionen entwickelt hat – und nicht weniger als unsere Lebensgrundlage ist. Vielfalt der Arten, Vielfalt der Lebensräume und genetische Vielfalt innerhalb der Tier- und Pflanzenarten – diese drei bilden zusammen die Biodiversität. Nur sie garantiert, dass sich die Natur an geänderte Umweltbedingungen wie den Klimawandel anpassen kann. Und sie ist ein gigantischer und unverzichtbarer Dienstleister: Pflanzen speichern Kohlendioxid, produzieren Sauerstoff und schützen Böden vor Erosion, Wälder regulieren das Klima, Moore filtern Wasser und speichern Kohlendioxid.

Besonders deutlich wird der Zusammenhang bei den Bestäubern: Mehr als 80 Prozent der wichtigsten Kulturpflanzen, vor allem Obst und Gemüse, sind auf den kostenfreien Service der Insekten angewiesen. Ohne Bestäubung keine Ernte. Die Honigbiene gilt sogar als das dritt wichtigste Nutztier nach Rind und Schwein. Der ökonomische Nutzen der Bestäubung weltweit wurde in einer Studie, an der das Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung beteiligt war, auf mehr als 150 Milliarden Euro beziffert. Das entspricht 9,5 Prozent des Werts der jährlichen Weltagrarproduktion an Lebensmitteln. Doch Imker beklagen regelmäßig Bienensterben, und mehr als die Hälfte der über 550 Wildbienenarten in Deutschland steht auf der Roten Liste. Neben der Varroa-Milbe gelten der Mangel an

Blüten in Monokulturen und der Einsatz von Pestiziden als Hauptursachen. Insbesondere Neonicotinoide stehen hier in der Kritik. Verschiedene Studien liefern Hinweise, dass diese nicht nur Pflanzenschädlinge töten, sondern auch Bienen und Tagfalter schädigen.



Nicht nur die Bienen sterben, bei sämtlichen Insekten und sogar den Mikroorganismen geht es abwärts. Die Bio-Masse aller Fluginsekten ist nach Untersuchungen in Nordrhein-Westfalen seit 1989 um bis zu 80 Prozent zurückgegangen. Dabei ist die Bedeutung der kleinen Tiere im Gefüge der Öko-Systeme enorm: Viele Arten halten Schädlinge in Schach. Springschwänze, Käfer und Regenwürmer zerkleinern und verwerten abgestorbenes organisches Material, das dann von den Pflanzen aus dem Boden wieder als Nährstoffe aufgenommen werden kann. Niemand kann sagen, wann die Öko-Systeme ihre Dienstleistungen von der Bestäubung über die Klimaregulierung bis zur Versorgung mit sauberem Wasser einstellen. Wenn 30 Prozent der Arten ausgestorben sind? Oder 50 Prozent? In ihrem Halbzeitbericht zur „Biodiversitätsstrategie 2020“ stellt die EU-Kommission fest: „Biodiversitätsverluste zählen zu den Belastungsgrenzen unseres Planeten, die bereits überschritten sind. Zusammen mit dem Klimawandel vergrößert das die Gefahr von unumkehrbaren Veränderungen und beeinträchtigt die wirtschaftliche Entwicklung und die Stabilität von Gemeinschaften.“

Fortsetzung auf Seite 2



Liebe Kundinnen  
und Kunden,

der Rückgang der Artenvielfalt auch in Deutschland ist dramatisch. Obwohl seit Jahren Umwelt- und Naturschützer, Wissenschaftler und Ökobauern davor warnen, geht das Sterben von Wildpflanzen, Insekten, Vögeln und anderen Wildtieren unvermindert weiter. Manche Arten sind akut vom Aussterben bedroht, bei manchen gibt es zahlenmäßig starke Rückgänge.

Auch in diesem Jahr demonstrierten wir gemeinsam mit vielen anderen Initiativen in Berlin für eine ökologischere Landwirtschaft. In Berlin und Brüssel muss eine andere Agrarpolitik die drängenden Herausforderungen wie den Verlust an landwirtschaftlichen Betrieben, den Rückgang der Artenvielfalt, mit Nitrat belastetes Grundwasser und schlechte Erzeugerpreise lösen und nicht weiter verschärfen. Dafür setzen wir uns mit aller Kraft ein.

Herzliche Grüße  
aus der Upländer Bauernmolkerei

*Karin Artzt-Steinbrink*

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin



## UPLÄNDER MILCH MUSEUM

### 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

**Neu!**



Probieren Sie unsere leckeren selbstgebackenen Kuchen im Glas!

### 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.

Muhseum



## Käse & Wein Abende

nächste Käse- & Wein-Abende:  
Freitag, 18. Mai, 19:00 Uhr  
Freitag, 29. Juni, 19:00 Uhr

Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

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

Dauer: ca. 3,5 Stunden  
Preis pro Person: 25,00 €  
Für Gruppen zwischen 18 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

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



Fortsetzung von Seite 1

### Viele Strategien, wenige Erfolge

Die biologische Vielfalt zu bewahren, gilt als Aufgabe der Umweltpolitik, doch oft fehlt ihr die Unterstützung anderer Politikressorts. Rückenwind brachte 1992 die Konferenz zur nachhaltigen Entwicklung in Rio de Janeiro, wo die internationale Staatengemeinschaft die Konvention über die biologische Vielfalt vereinbarte. Doch das Ziel, weltweit bis 2010 die Verluste deutlich zu reduzieren, wurde deutlich verfehlt. Als neue Zielmarke gilt nun 2020. In der EU wurde nach Rio die europäische Biodiversitätsstrategie verabschiedet. Danach sollen bis 2020 zum Beispiel drei Viertel aller Vogelarten ungefährdet sein oder es soll ihnen wenigstens besser gehen. Schon jetzt ist klar: Das ist unerreichbar, denn es gab fast auf der ganzen Linie Stillstand oder Verschlechterung.

Auch in Deutschland gibt es seit zehn Jahren eine „Nationale Strategie zur biologischen Vielfalt“ mit 330 Zielen, darunter die Verringerung des Stickstoffüberschusses. Doch auch hier liegen fast alle Ziele in weiter Ferne.

### Vorbild Bio-Landbau

Förderlich ist der Öko-Landbau auch für Bodentiere wie Asseln, Milben & Co.: Ihre Masse ist 85 Prozent höher als auf konventionellen Flächen, der Besatz an Regenwürmern kann sogar um ein Vielfaches größer sein. Die wichtigsten Gründe sind der Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide, abwechslungsreiche Fruchtfolgen, die begrenzte Tierzahl pro Hektar und somit eine geringere Nitratbelastung. Viele Bio-Bauern engagieren sich zusätzlich und pflanzen Hecken, säen Blühstreifen oder bewahren Streuobstwiesen.

Und natürlich ist jeder Hektar Land, der biologisch bewirtschaftet wird, an sich schon ein Gewinn für die Vielfalt – frei nach den neuen Bauernregeln: „Bleibt Ackergift den Feldern fern, sieht der Artenschutz das gern.“

Quellen: schrot & korn „Wann kündigt die Natur?“, 2017; Bundesamt für politische Bildung, 2017



Insektenhotel im Upländer Milchgarten

### Arten schützen - Das können Sie tun:

Schaffen Sie mit Hecken, heimischen Sträuchern, Blühpflanzen und „wilden Ecken“ im Garten Lebensraum für Tiere. Auch super: eine Kräuterspirale, Trockenmauer oder Obstwiese.

Verzichten Sie auf Pestizide und chemische Dünger. Legen Sie einen Komposthaufen an und fördern Sie Nützlinge von der Schlupfwespe bis zum Igel durch vielfältige Bepflanzung. Passende Nisthilfen unterstützen Insekten, Vögel und Fledermäuse.

Auf dem Balkon bieten heimische Blumen und Kräuter Nahrung für Bienen, Hummeln, Schwebfliegen und Schmetterlinge.

Kaufen Sie Bio-Lebensmittel, bevorzugt regional, denn der Öko-Landbau fördert die Artenvielfalt, schützt Böden und Bodenorganismen.

Engagieren Sie sich für Lebensräume in Ihrer Region, zum Beispiel für den Erhalt von Streuobstwiesen oder Mooren.

### Neues Exponat

Eine echte Rarität für unser Muhseum bekamen wir von Ernst Elter aus Hamm-Lärche.

Der Milchabfüllapparat wurde in den 1950er Jahren von der Firma Sümak in Stuttgart-Zuffenhausen gebaut und vertrieben. Fest auf einen Verkaufstresen oder Tisch installiert, wurde die Pumpe mit einer Milchkanne verbunden. Durch betätigen des Pumphebels konnten dann wahlweise ein viertel oder ein halber Liter Milch gezapft werden.

Die Firma Sümak wurde 1913 in Stuttgart-Zuffenhausen gegründet und spezialisierte sich schnell auf den Bau von Kühl- und Kältemöbeln für die Industrie und Gewerbe. Im Jahr 1984 wurde die Firma von der Electrolux-Gruppe übernommen, ehe der Name Sümak in 1995 endgültig vom Markt verschwand. Umso bemerkenswerter ist es, dass wir nun eine vollständig erhaltene Pumpe inklusive Bedienungsanleitung in unsere Ausstellung aufnehmen konnten.



## Woher stammt unsere leckere Bio-Milch? - Eine Frage, die uns häufig gestellt wird

Auszug aus einer häufig gestellten Kundenanfrage:

„Sie werben damit, dass Ihre Molkerei regional ist. Bei der Herkunftsbezeichnung Ihrer Milch aber schreiben Sie, dass Ihre Milch aus Deutschland kommt. Aber Deutschland ist groß. Wo genau aus Deutschland?“

Unsere Antwort:

Sie meinen wahrscheinlich die Angabe „Deutsche Landwirtschaft“ unter dem EU-Bio-Logo? Bei dieser Kennzeichnung halten wir uns an die Vorgaben der aktuell gültigen EU-Öko-Verordnung. Diese besagt, dass man den Ursprungsort bzw. den Ort der Erzeugung angeben muss, wenn man ein Produkt als ein Bio-Produkt bewirbt. Dabei orientiert sich diese Kennzeichnung an den EU-Ländern und berücksichtigt keine Regionen. Nicht-EU-Landwirtschaft beschreibt die Zutaten, die nicht aus der EU stammen, z.B. Zitronen und Maracujas in unseren Fruchtbuttermilch-Sorten.

Die frische Bio-Milch für unsere leckeren Bio-Milchprodukte stammt von den Kühen unserer derzeit 110 Bio-Betriebe. Die Höfe liegen alle in der Region, d.h. in einem Umkreis von ca. 150 km rund um die Upländer Bauernmolkerei im nordhessischen Willingen-Usseln.

Weitere Informationen zu unseren Bio-Bauern finden Sie unter [www.bauernmolkerei.de/bio-bauern](http://www.bauernmolkerei.de/bio-bauern)



DE-ÖKO-006  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



DE-ÖKO-006  
Deutsche  
Landwirtschaft



Das Lieferantengebiet  
der Upländer Bauernmolkerei



Upländer  
**BAUERN**  
MOLKEREI

Die  
Molkerei der  
Bio-Bauern

## Upländer Crème Fraîche

- purer Genuss im 150g Becher

Die Upländer Crème Fraîche mit 30 % Fett hat einen mild aromatischen, leicht säuerlichen Geschmack und eine feste, streichfähige Konsistenz. Crème Fraîche eignet sich hervorragend für die Zubereitung von leckeren Desserts und Dips sowie von Soßen und Suppen, da sie auch in heißen Speisen nicht ausflockt.

Hergestellt wird die Upländer Crème Fraîche aus Rahm und Milchsäurebakterien. Im sogenannten Brutraum der Molkerei lagert das Sauermilcherzeugnis bei einer Temperatur von 26°C ca. 16 - 18 Stunden bis der gewünschte Säuerungsgrad erreicht ist. Während dieser Zeit wandeln die Milchsäurebakterien den im Rahm enthaltenen Milchzucker in Milchsäure um.



Bio-Sortiment

## Aktion Bantam-Mais – gegen Gentechnik und für Saatgutsouveränität

Seit 13 Jahren pflanzen Menschen in ganz Deutschland samenfesten Süßmais der Sorte Bantam in ihren Gärten. Was als „Zwergenaufstand“ gegen den Anbau von Gentechnikmais begann, ist heute eine gemeinsame Demonstration für nicht-hybride Sorten, die von Gärtnerinnen und Landwirten selbst nachgebaut und wieder ausgesät werden können. Ihren ersten Erfolg hatte die Aktion 2009. Seither ist der Anbau von Gentechnikmais in Deutschland verboten. Die Aktion Bantam setzt ein Zeichen dafür, dass dies auch so bleibt.

Gäbe es nur noch Hybridmais auf deutschen Äckern, der nicht wieder als Saatgut genutzt wird, wären die Vorsichtsmaßnahmen zur Verhinderung der Auskreuzung von Gentechnikmais sehr viel einfacher. Dass samenfester Mais in Deutschland zur gängigen Anbaupraxis gehört, erschwert die Einführung von Gentechniksorten und verteidigt unser Recht auf freie Saatgut-Vermehrung.

Aktuell geht es darum, nicht nur „alte“, sondern auch neue Gentechnikmethoden von unseren Äckern fernzuhalten. Auch der neueste Schrei der Veränderung des Erbgutes, CRISPR-Cas ist Gentechnik. Doch einige Unternehmen und Wissenschaftler versuchen derzeit, diese und andere Methoden von der gesetzlichen Zulassungs- und Kennzeichnungspflicht auszunehmen.

So können Sie sich beteiligen:

- samenfestes Saatgut besorgen (in vielen Bioläden und/oder über unsere Webseite)
- den Mais im April an einen frostfreien, sonnigen Ort vorziehen und nach den Eisheiligen an einen nährstoffreichen Ort in einem Block auspflanzen
- im Herbst eigenes Saatgut und köstliche Maiskolben ernten

Weitere Infos unter [www.bantam-mais.de](http://www.bantam-mais.de) und [www.2000m2.de](http://www.2000m2.de)



**Bantam!**

## Upländer Kartoffel-Tarte

- 1 Rolle Blätterteig**  
**150 g Upländer Crème Fraîche**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**Muskat**  
**1-2 Knoblauchzehen**  
**150 g Kartoffeln**  
**40 g geriebener Bergkäse**  
**Schnittlauch**  
**Petersilie**

für 1 Blech

Rezept

Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Crème Fraîche mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem zerkleinerten Knoblauch verrühren und auf dem Blätterteig verteilen.

Den Backofen vorheizen (200°C, Ober-/Unterhitze). Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben reiben und auf der Crème Fraîche verteilen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im unteren Drittel des Backofens ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren mit den kleingehackten Kräutern garnieren.



## 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!



## Besuchen Sie uns auf dem Hesstentag in Korbach!

Leckereien rund um Upländer Handkäse servieren wir Ihnen an unserem Stand im Weindorf.

Parallel präsentieren wir uns auf dem Gelände „Natur auf der Spur“ gemeinsam mit unseren Bioland-Landwirten. Hier stehen wir Ihnen bei einer erfrischenden Fruchtbuttermilch gerne Rede und Antwort.

## Ihre Meinung ist gefragt!

Um uns stetig weiter zu verbessern und auf Ihre Wünsche eingehen zu können, ist uns Ihre Meinung wichtig.

Besuchen Sie unsere Internetseite [www.bauernmolkerei.de](http://www.bauernmolkerei.de) und nehmen Sie an einer kleinen Umfrage teil. Hier möchten wir unter anderem von Ihnen wissen: Welche weiteren Produkte wünschen Sie sich von der Upländer Bauernmolkerei? Welche Werte verbinden Sie mit uns?

Unter allen Teilnehmern verlosen wir zehn unserer beliebten Frühstückssets, bestehend aus einer Tasse, einem Frühstücksbrettchen und einer Müllschale.



Infos unter [www.bauernmolkerei.de](http://www.bauernmolkerei.de)

**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, Logo Hessentag: © Hessentag 2018 in Korbach (2018-07)  
Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH

## „Wir haben es satt!“ Demo in Berlin

„Den Umbau hin zu einer umwelt-, tier- und klimafreundlichen Landwirtschaft, in der Bauern gut von ihrer Arbeit leben können“, so fasst „Wir haben es satt!“- Sprecher Jochen Fritz die Forderungen an die Bundesregierung zusammen, die von über 100 beteiligten Organisationen formuliert wurden.

Um diesen Worten Nachdruck zu verleihen, fand die „Wir haben es satt!“-Demonstration zum achten Mal parallel zur Internationalen Grünen Woche in Berlin statt.

Angeführt von 160 Traktoren protestierten etwa 33.000 Menschen auf der Strecke vom Hauptbahnhof Richtung Regierungsviertel. Laut auf Kochtöpfe trommelnd und mit Plakaten bestückt machten sie auf die Gefahren von Glyphosat, das weltweite Höfsterben und das massive Artensterben aufmerksam. Wie jedes Jahr waren auch einige Lieferanten der Upländer Bauernmolkerei dabei, die mit ihren Traktoren zum Teil eine 14-stündige Anfahrt bis in die Hauptstadt auf sich genommen hatten.

Unsere Landwirte mittendrin



Mit unserem Milchwagen zum Regierungsviertel



Upländer Bio-Milch für die Demonstranten



## Wir stellen uns vor: Biolandhof Barmbach, Familie Heun

Beinahe 60 Jahre - so lange besteht unser Hof Barmbach in der Gemeinde Brechen, Kreis Limburg-Weilburg schon. Seit 2010 führen wir, Christoph und Christian Heun, den Hof als Vater-Sohn-GbR, immer unterstützt durch unsere Ehefrauen Anette und Svenja. Christian und Svenjas Kinder, Jannes und Ella sowie Oma Maria komplettieren den Vier-Generationen-Hof.

Seit 25 Jahren betreiben wir ökologische Landwirtschaft nach Bioland-Richtlinien, da wir gute Qualität erzeugen und gleichzeitig die Umwelt schonen möchten. Aus diesem Grund liefern wir unsere Milch seit 1999 an die Upländer Bauernmolkerei. Aktuell stammt die Milch von 65 Milchkühen, die mit ihrer Nachzucht auf dem Hof leben. Zusätzlich halten wir 20 Schweine, 150 Legehennen, 4 Katzen und unseren Hofhund Nila.

Auf 46 ha Ackerland bauen wir verschiedene Getreide- und Gemüsesorten an, während sich die Tiere auf 22 ha Grünland wohl fühlen.

Im „Barmbacher Bioladen“ auf unserem Hof bieten wir seit 2001 unsere eigenen Erzeugnisse und weitere Bio-Produkte an. Zusätzlich betreiben wir seit 2015 eine Milchtankstelle an unserem Hof.

