



Molkerei-Magazin



Upländer
Handkäse-
Burger

Das Rezept
finden Sie auf Seite 3.

Sortiment

Upländer Bauernhandkäse

Landwirt

Biolandhof
Familie Wiederhold-Gerland

Events

Jetzt anmelden:
IG FÜR Symposium in Berlin

unser Engagement

FairBio Verein

Rezept

Upländer Handkäse-Tartar
Upländer Handkäse-Burger

„Wir lassen die Kuh raus!“

Upländer Bioland-Betrieb startet in die Weidesaison

Weidehaltung ist die artgerechteste Form der Milchviehhaltung. Wie sehr sich die Tiere über den Auslauf mit Gras, Sonne und frischer Luft freuen, zeigt sich, wenn die Kühe nach der Winterzeit das erste Mal wieder auf die Weide dürfen.



Upländer Bio-Bäuerin Katrin Wiederhold-Gerland in Borken (Schwalm-Eder) ließ am 28. April 2018 ihre 70 Milchkühe auf die Weide. Die Tiere zeigten in freudigen Sprüngen und Kopfschwingen, wie sehr sie sich über den ausgiebigen Weidegang freuen. Bis Mitte Oktober bleiben die Kühe Tag und Nacht auf der Weide und kommen nur zum Melken zurück in den Stall. Zum Weideaustrieb lud die Betriebsleiterin auch Verbraucher aus den umliegenden Dörfern ein, so dass diese dieses besondere Ereignis für Mensch und Tier erleben durften.



...jetzt geht es los!

„Ich möchte, dass meine Kühe so natürlich wie möglich leben können, dazu gehört die Bewegung und frische Luft auf der Weide sowie dass sie Kontakt mit den anderen Kühe haben“, erklärt Katrin Wiederhold-Gerland ihre Motivation zur Weidehaltung. „Weide ist nicht nur gut für meine Kühe, sondern auch für die Natur und den Verbraucher, sie ist ökologisch und für mich als Betrieb auch noch wirtschaftlich, denn dadurch sind die Tiere gesünder und langlebiger.“ „Die Weidehaltung ist ein ganz wichtiges Element im Biolandbau. Auf der Weide können die Tiere ihr natürliches Verhalten ausleben“, sagt Bioland-Vorstandsmitglied Hans-Jürgen Müller. „Wenn es um Milcherzeugung geht, haben wir bei Bioland eine klare Regel“, so Müller weiter: „Unsere Bioland-Kühe sollen auf die Weide wann immer es geht. Denn der Auslauf sorgt nicht nur für gesündere Tiere und eine artgerechte Haltung, sondern auch für bessere Milch.“

Hintergrund Weidehaltung

Die Weidehaltung ist die artgerechteste Form der Rinderhaltung. Auf der Weide können die Tiere ihr natürliches Verhalten ausleben, ihren Instinkten nachgehen und sich viel bewegen. Viel Bewegung, Platz und Licht wirken sich positiv auf die Gesundheit der Tiere aus. Das abwechslungsreiche Futter angefangen von Gras über Klee bis zu aromatischen Kräutern ist genau das richtige für die Wiederkäuer. Das alles ist Tierwohl. Zudem kann die Weidehaltung einen Beitrag zum Erhalt und zur Förderung artreichen Grünlands beitragen. Wertvolle Inhaltsstoffe, wie Omega 3 Fettsäuren, sind die Grundlage für hohe Milch-, Joghurt- und Käsequalität. Die Weidehaltung entspricht daher den Verbrauchererwartungen an das Tierwohl, an die Umwelleistungen und an die Produktqualität.

Text und Fotos: Bioland e.V.



Katrin Wiederhold-Gerland begrüßt die Gäste



v.l.: Hans-Jürgen Müller, Vorstandsmitglied von Bioland Hessen und Familie Wiederhold-Gerland

Weitere Informationen über den Bioland-Milchbetrieb der Familie Wiederhold-Gerland erfahren Sie auf Seite 4.



Liebe Kundinnen
und Kunden,

ein schönes und vertrautes Bild: grasende und widerkäuende Kühe auf der Weide. Seit Jahrhunderten gehört dieses Bild zum Sommer und zu unserer Kulturlandschaft, doch leider sieht man es immer seltener.

Die Kühe unserer Biohöfe gehen von Frühling bis Herbst auf die Weide, wann immer es möglich ist. Sie können dort nicht nur frisches Gras fressen, sondern auch ihr natürliches Verhalten in der Herde ausleben. Das wirkt sich positiv auf die Gesundheit der Tiere, besonders der Beine und Klauen aus.

Auch hilft die Beweidung den Lebensraum „Weide“ mit besonderen dort heimischen Pflanzen und Tieren zu erhalten und leistet so einen wichtigen Beitrag für die Artenvielfalt und den Naturschutz.

Wir wünschen Ihnen schöne Sommertage!

Herzliche Grüße
aus der Upländer Bauernmolkerei

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin



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

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

Unser Milchgarten

Wenn im Frühjahr der Schnee endlich auch im Upland schmilzt und die Temperaturen langsam steigen, spannen wir den Sonnenschirm auf und eröffnen unseren Milchgarten. Der idyllische Garten direkt hinter unserem Milchmuseum lädt zum Verweilen in der Sonne ein.

Egal ob unser Museum das Ziel eines Ausfluges ist, oder ob Sie in unserem Café eine Rast auf Ihrer Tour durchs Upland machen; unsere freundlichen Mitarbeiterinnen verwöhnen Sie gerne mit selbstgebackenen Kuchen, frischen Waffeln und leckeren Upländer Milchgetränken. Aber auch herzhaft Brotzeiten finden sich auf unserer Speisekarte.



Doch nicht nur unsere menschlichen Gäste fühlen sich im Milchgarten wohl. Dank unserer Kräuterspirale und dem Insektenhotel bietet unser Garten einen vielfältigen Lebensraum für viele nützliche Insekten und Pflanzen.



Wer mehr über die im Upland heimischen Pflanzen erfahren möchte, kann in unserem Gartenbuch stöbern und dabei viel lernen.



Insektenhotel im Upländer Milchgarten



Käse & Wein Abende

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotten 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.

Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Internetseite.

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

Milch-Wissen Teil 1

Milch enthält alle lebensnotwendigen Inhaltsstoffe, die Jungtiere und Säuglinge in der ersten Lebenszeit benötigen. Sie wird von den Menschen seit Beginn der Tierhaltung als Lebensmittel genutzt und wurde vor allem in den USA und Europa zum Grundnahrungsmittel.

Ein Liter Kuh-Milch (= 1.030 g) enthält im Durchschnitt: 35 g Eiweiß, 40 g Fett, 50 g Milchzucker, 7 g Vitamine und Mineralstoffe und 898 g Wasser

Milchsorten (Einteilung nach dem Fettgehalt):

- **Rohmilch**
enthält 3,5 - 5,0 % Fett
(Verkauf nur direkt ab Hof)
- **Vorzugsmilch**
enthält 3,5 - 5,0 % Fett
(verpackt und im Handel erhältlich)
- **Vollmilch mit natürlichen Fettgehalt**
enthält mindestens 3,7 % Fett
- **Vollmilch**
enthält mindestens 3,5 % Fett
- **fettarme Milch**
enthält 1,5 - 1,8 % Fett
- **Magermilch**
enthält höchstens 0,5 % Fett

Die Einstellung des Fettgehaltes erfolgt in den Molkereien durch Trennen der Milch in Rahm (Fett) und Magermilch, dies geschieht mittels Zentrifugation. Anschließend wird ein Teil des Rahms der Magermilch wieder zugeführt, je nach gewünschtem Fettgehalt z.B. 3,7 % bei unserer Vollmilch. Eine Einstellung des Fettgehaltes ist gesetzlich vorgeschrieben.

Außer Rohmilch und Vorzugsmilch müssen alle im Handel angebotenen Milchsorten wärmebehandelt werden.

Mehr dazu erfahren Sie im Milch-Wissen Teil 2.



Quellen: Milchindustrie-Verband e.V., Landesvereinigung Milch Hessen





und Verarbeitungsstrukturen erhalten und fördern. Dafür braucht man langfristige und faire Partnerschaften, in denen Bio-Landwirte angemessene Preise für ihre Produkte erhalten.

Die Kunden entscheiden tagtäglich mit ihrem Einkauf, wie stark sie ihre heimische Region wertschätzen. Kaufen sie regional erzeugte Bio-Produkte, verbleibt ein großer Teil der Wertschöpfung in der Region: zum Beispiel für Löhne und Gehälter oder beim Handwerker vor Ort. Die FairBio-Mitglieder bemühen sich um regionale Rohstoffe und animieren Landwirte, auf Ökolandbau umzustellen. Dadurch nimmt die Artenvielfalt in der Landschaft zu und Boden und Grundwasser werden geschont.

Die aktuellen Strukturen in der Bio-Branche sind auf dem Weg zum Big Business. Die mittelständischen Vereinsmitglieder sind den Werten, mit denen die Branche einst groß geworden ist, jedoch weiterhin eng verbunden. Für sie ist regionales Wirtschaften kein Fremdwort und ein fairer Umgang mit Partnern selbstverständlich. Sie setzen mittlerweile in vielen Warengruppen wie Milchprodukten, Säften, Backwaren oder Getreideprodukten mit dem FairBio-Siegel ein deutliches Zeichen für „Fairänderung“.

Mit Transparenz und einer nachhaltigen Produktion steht der Verein für den Wandel zum gemeinsamen Wirtschaften. Mit der partnerschaftlichen Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Verarbeitern sowie einem zertifizierten Prüfkonzept unterscheiden sich die FairBio-Mitglieder deutlich von anderen Bio-Anbietern.

Weitere Infos unter: www.fairbio.bio



Die Molkerei der Bio-Bauern

Upländer BAUERN MOLKEREI

Den Wert der Region schätzen

Vor zehn Jahren startete die Initiative „Fairness für heimisches Bio“. Von Milch über Mehl bis zu Müsli und Saft trägt die Idee seitdem Früchte und sorgt für „Fairänderung“ in den Regionen.

Alles fing mit der Milch an. Die Upländer Bauernmolkerei führte im Jahr 2005 eine „Erzeuger-fair Milch“ ein und legte damit den Grundstein für den Verein. „Das Konzept hat uns gezeigt, dass der Verbraucher bereit ist, einen Preisaufschlag zu zahlen, wenn er weiß wofür“, so Karin Artzt-Steinbrink, Vereinsvorsitzende und Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei. Drei Jahre später wurde der Verein „Bestes Bio - Fair für alle“ gegründet, der heute unter den Namen FairBio Verein aktiv ist.

„Wir haben Fairness für heimisches Bio als Thema gesetzt und wollen damit die Region stärken“, sagt Karin Artzt-Steinbrink. Der Verein will regionale Bio-Landwirte

Upländer Bauernhandkäse

- die leichte Käsevariante mit weniger als 1% Fett

Handkäse ist ein fettarmer Sauermilchkäse, der aus Kuhmilch hergestellt wird. Das Ausgangsprodukt für unseren Bauernhandkäse ist Sauermilchquark. In der Upländer Bauernmolkerei wird bei dessen Herstellung durch die Zugabe von Milchsäurebakterien die frische Upländer Magermilch gesäuert und dickgelegt.

Die Weiterverarbeitung zu Handkäse erfolgt in unseren Partnerkäsereien. Dort wird der Quark gesalzen, geschnitten und in Form gebracht. Danach erhält der Sauermilchkäse im Schwitzraum seine besondere Oberflächenflora und beginnt zu reifen. In den temperierten Reifungsräumen erhält der Handkäse seinen letzten Schliff und entwickelt dort den typisch gelblichen, glasigen Teig und seinen charakteristischen Geschmack.

Ein Teil wird nach dem Reifen mit Kümmel bestreut. Denn Kümmel unterstützt den herzhaften, feinwürzigen Geschmack des Käses.

Tipp: Leckere Rezepte mit unserem Handkäse finden Sie in dieser Ausgabe oder auf www.bauernmolkerei.de/bio-produkte/unsere-rezepte.



Upländer Handkäse-Burger

- 4 kleine Roggenbrötchen
- 1 Upländer Bauernhandkäse
- 4 EL Apfelmus
- 2 EL mittelscharfer Senf
- Kümmel
- 1 rote Zwiebel

für 4 Burger

Roggenbrötchen nicht ganz durchschneiden. Handkäsebällchen in zwei Scheiben schneiden.

Für die Soße Apfelmus und Senf verrühren und nach Geschmack mit Kümmel würzen.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Ca. 1,5 EL von der Soße in jedes Brötchen füllen und jeweils mit 2 Scheiben Handkäse und Zwiebelringen belegen.



Upländer Handkäse-Tartar

- 100 g Upländer Schmand
- 1 TL Curry
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Kräutersalz
- 1 Msp. gemahlener Pfeffer
- 1 Upländer Bauernhandkäse
- 1 Apfel
- 1 rote Zwiebel
- Petersilie

für 2-3 Scheiben Brot

Schmand, Curry, Rapsöl, Apfelessig, Kräutersalz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich verrühren. Handkäse, Apfel und die geschälte Zwiebel klein würfeln und unter die Marinade mischen.

Das Tartar mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit fein gehackter Petersilie bestreuen. Dazu passt frisches Bauernbrot.

Rezept: Gesundheitsberaterin Margit Eckert, www.mimafit.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 nachlesen!



Kritik an Gentechnik in den USA wächst

Mehr als 80 Prozent der verarbeiteten Lebensmittel in den USA sind genverändert. Doch bei den Verbrauchern regt sich ein Umdenken: Immer mehr greifen bewusst zu gentechnikfreien Produkten.

Prof. Dr. Christiane Kolass-Hundeshagen, Professorin für Marketing an der Houston Baptist University in Texas, berichtete bereits 2015 in der Lebensmittel Praxis davon, dass sich in den USA zunehmend Kritik an gentechnisch veränderten Lebensmitteln formiere. Eine Ursache sieht sie darin, dass Verbraucher, Verbraucherverbände und Ärzte durch die wachsenden Lebensmittel-Importe aus Europa sähen, dass auch ein anderer Umgang mit Lebensmitteln möglich sei.

Seit einigen Jahren warnen amerikanische Verbraucherschützer die Bevölkerung vermehrt vor gentechnisch veränderten Lebensmitteln. Organisationen wie das „Non GMO Project“ entwickeln zur Aufklärung große Kampagnen.

Auch gibt es mittlerweile offizielle Listen, die Unternehmen und Produkte auflisten, die auf Gentechnik komplett verzichten. Diese gentechnikfreien Lebensmittel verzeichnen, laut Dr. Kolass-Hundeshagen, sogar einen Zuwachs von fast 20 Prozent. Ebenso werben Restaurants und Bäckereien immer öfter mit der Eigenschaft „GMO free“.

Langsam, aber sicher bekommt die Gentechnik-Industrie in den USA Gegenwind.

Quelle: „Gentechnik in den USA unter Beschuss“ von Dr. Christiane A. Kolass-Hundeshagen. In: Lebensmittel Praxis 10/15.

Impressum
Herausgeber: Upländer Bauernmolkerei GmbH, Korbacher Straße 6, 34508 Willingen-Usseln, Tel: 05632-9486-0, Fax: -30, info@bauernmolkerei.de, 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

DE-ÖKO-006

Kommen Sie vorbei!

16. September: Markt am See, Hemfurth

Vor der imposanten Kulisse der Edertalsperre wird der Großparkplatz zu einem bunten, regionalen Marktplatz. Lokale und regionale Lebensmittelproduzenten, Handwerker und Kunsthandwerker laden zum Schlemmen und Schlendern ein. Der Markt ist von 11.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.

3. Oktober: Direktvermarktermesse Bad Wildungen

Wie jedes Jahr am Tag der deutschen Einheit treffen sich im Bad Wildunger Kurpark rund 120 Direktvermarkter aus dem Landkreis Waldeck-Frankenberg und Nordhessen. Von 10.30 bis 18.00 Uhr werden vom gebratenen Apfeling bis zum herzhaften Zwiebelkuchen alle möglichen Leckereien und Kunsthandwerk angeboten – und natürlich auch unsere leckeren Bio-Milchprodukte.



14. Oktober: Nordhessen Geschmackvoll, Melsungen
Fest etabliert in unserem Veranstaltungskalender ist das Spezialitätenfestival in Melsungens malerischer Altstadt. Rund um den Kirchplatz bieten ca. 50 ausgewählte Lebensmittelhersteller ihre Produkte an – alle ausgewählt nach den Kriterien von Slow Food. Wir sorgen mit unseren Handkäsebröten in verschiedene Varianten für einen herzhaft-leckeren Imbiss.

Wir stellen uns vor: Biolandhof Familie Wiederhold-Gerland

Im hessischen Borken betreibe ich zusammen mit meinem Mann Sascha unseren Bauernhof. Mit uns auf dem Hof leben unsere Söhne Lennard und Mattis sowie Großmutter Bärbel Wiederhold. Gemeinsam kümmern wir uns um 70 Kühe, 45 Rinder und Kälber sowie 75 Hühner. Immer mit dabei ist unserer Hofhund Ida.



Da uns artgerechte Tierhaltung besonders wichtig ist, haben wir uns in 2016 entschieden den Betrieb nach Bioland-Richtlinien zu führen und zertifizieren zu lassen. Unser zweites wichtiges Anliegen war die regionale Verarbeitung und Vermarktung unserer Milch. Daher sind wir froh, unsere Milch seit dem 1. Januar 2018 an die Upländer Bauernmolkerei zu liefern.

Wir achten auch darauf, unseren Betriebskreislauf möglichst geschlossen zu halten. Daher pflanzen wir auf gut 60 ha Ackerland Weizen, Triticale, Ackerbohnen, Mais und Kleegras an. Lediglich Bio-Kraftfutter kaufen wir dazu. Auf rund 40 ha Dauergrünland haben unsere Kühe in der Weidezeit von April bis Oktober/November viel Platz, um sich ganz natürlich zu bewegen.

Katrin Wiederhold-Gerland



Jetzt anmelden: IG FÜR Symposium am 11.09. in Berlin!

Die IG FÜR veranstaltet am 11. September 2018 ihr diesjähriges Symposium in Berlin zum Thema „Ausgesummt? Was bedeutet Biodiversität für unsere Zukunft als Gesellschaft und für uns in der Lebensmittelbranche?“

Namhafte Personen aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und NGOs konnten von der IG FÜR für das Symposium gewonnen werden.

Das Anmeldeformular finden Sie in der Rubrik „Aktuelles“ unter www.ig-fuer.de.

Die Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel – kurz IG FÜR – setzt sich seit 1995 unter anderem dafür ein, ein Bewusstsein für die Voraussetzungen, Bedingungen und den Wert von gesunden Lebensmitteln zu schaffen.



Events

Landwirt