



# Molkerei-Magazin



## Kann Bio die Welt ernähren?

Ökolandbau könnte durchaus die Welt ernähren. Allerdings nur dann, wenn sich die Konsumgewohnheiten der Menschen drastisch ändern. Dies bedeutet: weniger Lebensmittel wegwerfen und weniger Fleisch essen.

Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Schweizer Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) haben in verschiedenen Modellszenarien errechnet, dass sich die Welt theoretisch allein mit Nahrungsmitteln aus ökologischer Landwirtschaft ernähren ließe. Die zwei wichtigsten Maßnahmen: Lebensmittelverschwendung reduzieren und weniger Fleisch essen. Wenn die Menschheit etwa ein Drittel weniger Fleisch und andere tierische Produkte essen und ihre Nahrungsmittelabfälle um die Hälfte reduzieren würde, könnte man sogar neun Milliarden Menschen mit Bio-Produkten versorgen, errechneten die Wissenschaftler.

„Um die Landwirtschaft bis 2050 komplett auf Bio umzustellen, wäre etwa ein Drittel mehr Fläche nötig als heute“, sagt Christian Schader, Mitverfasser der Studie und Leiter der Abteilung Nachhaltigkeit am FiBL. Es kann aber funktionieren, wenn die Anbauflächen effizienter genutzt werden. Wenn die Menschen weniger Fleisch essen, geht weniger Ackerland für den Anbau von Tierfutter verloren. Diese Flächen können stattdessen zum Anbau von Nahrungsmitteln für Menschen genutzt werden.

„Wenn man den Anbau von tierischem Kraftfutter und die Verschwendung von Lebensmitteln um jeweils die Hälfte reduzieren würde, könnte man die Landwirtschaft weltweit schon zu 60 Prozent auf Bio umstellen, ohne dafür wesentlich mehr Land zu verbrauchen“, argumentiert Schrader. Denn je weniger Lebensmittel weggeworfen werden, desto

weniger Anbauflächen werden für Produkte „verschwendet“, die in der Tonne landen. Allein in Deutschland werden jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Will man in Zukunft mehr Ökolandbau, muss diese Verschwendung stark reduziert werden, so die FiBL-Studie.

Die FiBL-Studie in voller Länge ist zu finden auf der Internetseite des Fachmagazins Nature Communications: Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture (englisch)

Weitere Infos auch unter: [www.fibl.de](http://www.fibl.de)

Eine Umstellung auf ökologische Wirtschaftsweise schon nachweislich die Umwelt und wirkt sich positiv auf das Klima aus. Denn durch kleinere Tierbestände je Fläche und den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Düngemittel, die sehr energieaufwändig produziert werden müssen, werden weniger klimaschädliche Treibhausgase produziert. Eine ökologisch bewirtschaftete Fläche weist zudem einen höheren Humusanteil auf. Humus ist in der Lage verstärkt CO<sub>2</sub> zu binden und mehr Wasser zu speichern. Allerdings führt die extensivere Bewirtschaftungsweise zu einem geringeren Ertrag pro Fläche.

## Sortiment

Upländer Schlagsahne

## Landwirt

Hessische Staatsdomäne  
Glabacherhof

## Events

Hessentag in Korbach

## unser Engagement

IG FÜR

## Rezept

Upländer Kartoffelsuppe  
Upländer Käsekuchen aus 'm Glas



Liebe Kundinnen und Kunden,

welchen Beitrag kann der ökologische Landbau zur Lösung existentieller Fragen leisten? Das fragen sich immer mehr Menschen angesichts von Hunger in vielen Regionen der Welt und gleichzeitigem Bevölkerungswachstum. Kann Bio die Welt ernähren?

Unter bestimmen Bedingungen könnte Ökolandbau - nach neuesten Studien - die Welt durchaus ernähren. Aus Sicht der Forscher bietet die Umstellung auf Bio zudem einige ökologische Vorteile. Die konventionelle Nahrungsmittelproduktion belastet die Natur und das Klima. Diese negativen Konsequenzen könnte man mit einer rein ökologischen Anbauweise deutlich reduzieren.

In diesem Jahr hat uns der heiße Sommer den Klimawandel deutlich spüren lassen. Wir müssen die Landwirtschaft insgesamt umwelt- und klimaverträglicher gestalten. Hierbei kann der Ökolandbau zur Lösung beitragen.

Herzliche Grüße  
aus der Upländer Bauernmolkerei

*Karin Artzt-Steinbrink*

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

## Hessentag in Korbach

Vom 25. Mai bis zum 3. Juni lag „Hessens inoffizielle Hauptstadt“ direkt neben dem Upland. In dieser Zeit richtete die Hansestadt Korbach den Hessentag aus - Deutschlands ältestes und größtes Landesfest.

Während rund 825.000 Besucher die insgesamt über 1.000 Veranstaltungen besuchten und über die Hessentagsstraße spazierten, präsentierten wir uns gleich doppelt.

Gemeinsam mit Bioland waren „unsere“ Landwirte bei der Sonderschau „Natur auf der Spur“ vertreten. Hofgemachte Bratwurst, Nudeln und Co. erfreuten zusammen mit frischen Waffeln und unseren Bio-Milchgetränken die zahlreichen Besucher.



Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink zusammen mit Landrat Dr. Kubat (re.) und Kai Völker vom Hessischen Rundfunk



Der „Handkäse-Burger“

Foto links: Gemeinsam mit Bioland-Landwirten bei „Natur auf der Spur“

Fortsetzung auf Seite 2



## 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

Mögliche Änderungen der Öffnungszeiten finden Sie auf [www.muhseum.de](http://www.muhseum.de)

### 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](http://www.muhseum.de), [info@muhsuem.de](mailto:info@muhsuem.de)

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

Muhseum



## 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](http://www.muhseum.de)  
[info@muhsuem.de](mailto:info@muhsuem.de)



Fortsetzung von Seite 1



### Unsere Käsespezialitäten im Weindorf erfreuten sich großer Beliebtheit

Der zweite Stand befand sich im Weindorf. Passend zu den vielen verschiedenen Weinen boten wir dort Käsespezialitäten an. Neben bunt gemischten Bechern mit Käsewürfeln stand bei uns der Handkäse im Mittelpunkt. Der eigens für den Hessentag kreierte Handkäse-Burger erfreute sich dabei ebenso großer Beliebtheit wie unser Upländer Handkäse-Tartar. Letzteres sorgte sogar für den ein oder anderen neuen Handkäse-Fan.

## Milch-Wissen Teil 2

Milch, die im Handel angeboten wird, muss in der Regel erhitzt sein. Durch die Erhitzung werden vorhandene Krankheitserreger abgetötet und die Haltbarkeit der Milch verlängert - wie lange, hängt vom Verfahren ab.

Eine Ausnahme gilt für direkt ab Hof verkaufte Rohmilch. Da diese jedoch krankmachende Keime enthalten kann, ist sie für Schwangere und Kinder nicht zu empfehlen und sollte vor dem Verzehr abgekocht werden.

Je höher die Milch erhitzt wird, desto mehr Vitamine gehen verloren und eine Änderung des Geschmacks tritt ein.



### Milchtanks in der Produktion

In der Upländer Bauernmolkerei pasteurisieren wir unsere Milch durch Kurzzeiterhitzung. Vor der Erhitzung setzen wir die Tiefenfiltration ein. Bei diesem schonenden mechanischen Verfahren durchläuft die Magermilch bei 55°C ohne Druck feine Filter, die einen Großteil der Keime aus der Milch filtern. Im Anschluss wird die Milch dann eingestellt (Zusammenführung von Rahm und Magermilch entsprechend des Fettgehaltes) und anschließend pasteurisiert. Dadurch behält unsere Milch bei einer Haltbarkeit von 10 Tagen ihren natürlich frischen Geschmack.

Jens Kölker vom HR versucht sich angeleitet von Betriebsleiter Andreas Siegert im Butter schütteln



### Bio-Landwirt Reinhard Nagel und Jens Kölker probieren die selbst hergestellte Butter

Wir haben uns sehr gefreut, ein Teil des Hessentags in Korbach gewesen zu sein.

P.S.: Die Rezepte zum Handkäse-Burger und Handkäse-Tartar sind in Ausgabe 44 des Molkerei-Magazins auf unserer Internetseite unter „Aktuelles“ zu finden.

### Milchsorten (Einteilung nach der Wärmebehandlung)

#### Pasteurisierung

Bei der Pasteurisierung der Milch können verschiedene Erhitzungsverfahren angewendet werden, die entweder nach der Einstellung des Fettgehaltes durchgeführt werden oder zusätzlich auch während der Trennungsphase von Rahm und Magermilch:

- **Kurzzeiterhitzung:** Die Milch wird für 15 - 30 Sekunden auf 72 - 75°C erhitzt und danach sofort abgekühlt. Dadurch ist die frische Milch gekühlt etwa 7 Tage haltbar.
- **ESL-Milch (extended shelf life = längere Haltbarkeit im Kühlregal):** Die Milch wird entweder für 1 - 4 Sekunden auf 127°C erhitzt (**Hocherhitzung**) und danach sofort abgekühlt oder durch Kurzzeiterhitzung mit vorheriger Mikrofiltration haltbar gemacht. Bei der Mikrofiltration wird die Magermilch in einer Mikrofiltrationsanlage mit Druck durch eine keramische Membran mit kleinsten Poren geleitet und so entkeimt, parallel dazu wird der Rahm für 1 - 4 Sekunden auf 104 - 108°C erhitzt. ESL-Milch ist gekühlt ca. 3 Wochen haltbar.

#### Ultrahoherhitzung

Die Milch wird für 1 - 4 Sekunden auf 135 - 150°C erhitzt, danach schnell abgekühlt und unter sterilen Bedingungen abgefüllt. Dadurch ist die H-Milch ungekühlt mindestens 6 - 8 Wochen haltbar.

#### Sterilisieren

Die Milch wird in der geschlossenen Verpackung für 20 - 30 Minuten auf 110 - 120°C erhitzt. Dadurch ist die Sterilmilch ungekühlt bis zu einem Jahr haltbar.

Die längere Haltbarkeit gilt nur für geschlossene Packungen. Einmal angebrochen, verdirbt die „ESL-Milch“ genauso schnell wie geöffnete H-Milch oder Frischmilch. Geöffnete Milchpackungen sind gekühlt bis zu 3 Tage haltbar.

Fotos: Katharina Mintzlauff

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



Interessengemeinschaft  
für gesunde  
Lebensmittel e.V.

Unter dem Motto „Lebensmittel sind Mittel zum Leben! Und jeder Einkauf ist Ihr Stimmzettel!“ verfolgt die Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e.V. - kurz IG FÜR - die Ziele:

- Bewusstsein zu schaffen für Voraussetzungen, Bedingungen und den Wert von gesunden Lebensmitteln.
- Wissen zu vermitteln und Alternativen aufzuzeigen hinsichtlich der positiven Auswirkungen und fördernden Effekte gesunder Lebensmittel für Produzenten, Händler und Konsumenten.

Die IG FÜR wendet sich an alle Personen und Institutionen, die einen Wandel beeinflussen können: an Bauern und Lebensmittelproduzenten, an die Lebensmittelindustrie, die Vermarkter und den Handel, an politische Institutionen und Wissenschaftler und nicht zuletzt auch an die Kunden.

Die Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e.V. ist ein anerkannter gemeinnütziger Verein mit Sitz in Fulda. Die Basis des Vereins bilden rund 700 Mitglieder aus dem In- und Ausland, aus allen gesellschaftlichen Schichten und Berufen, aus Unternehmen der Lebensmittelbranche, der Kirchen, der Politik, Verbänden und Institutionen - darunter seit 2005 auch die Upländer Bauernmolkerei.

Gegründet wurde die IG FÜR 1997 von Georg Sedlmaier mit der festen Überzeugung: Eine vielseitige Interessengemeinschaft von Persönlichkeiten müsse sowohl herausfordernd und lehrreich als auch positiv und zukunftsgestaltend wirken können.

Bundesweit veranstaltet die IG FÜR jährlich Symposien und Kongresse rund um das aktuelle Thema „gesunde Ernährung“ um damit Wissen zu vermitteln, Alternativen aufzuzeigen und einen Erfahrungsaustausch anzulegen.

Weitere Infos unter: [www.ig-fuer.de](http://www.ig-fuer.de)



Die Molkerei der Bio-Bauern

## Upländer Schlagsahne

mit 32 % Fett - einfach lecker und ideal für die Zubereitung von Süßspeisen oder zur Verfeinerung von Suppen und Soßen geeignet

Hergestellt wird unsere Schlagsahne durch die Trennung der Rohmilch in Magermilch und Rahm mit Hilfe einer Zentrifuge.

Als Rahm bezeichnet man den fettreichen Anteil der Milch, der sich auch natürlicherweise beim längeren Stehenlassen der (Roh-)Milch an der Oberfläche absetzen würde.

Im Vergleich zu Milch enthält Sahne (Rahm) weniger Eiweiß, dafür aber größere Mengen an fettlöslichen Vitaminen (A und E).

Unsere Sahne enthält keine Zusatzstoffe und durch den Verzicht auf Carrageen bildet sich nach längerer Standzeit eine Rahmschicht auf der Oberfläche. Deshalb sollte der Sahnebecher vor dem Öffnen gut geschüttelt werden.



## Upländer Kartoffelsuppe

- 1 Zwiebel
  - 1 Stange Lauch
  - 1-2 Möhren
  - 750 g Kartoffeln (mehlig kochend)
  - 3 EL Öl
  - 1 Liter Gemüsebrühe
  - 200 g Upländer Schlagsahne
  - Salz und Pfeffer
  - Muskat
  - Petersilie
- für 4 Personen*

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Das Gemüse putzen bzw. schälen. Lauch in Ringe und die Möhren und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in Öl andünsten, das Gemüse zufügen und kurz mit dünsten. Die Gemüsebrühe angießen und alles mit Deckel ca. 20 Min. weich köcheln.

Die Hälfte der Suppe abnehmen und pürieren. Anschließend zusammen mit der Sahne (100 g) wieder zufügen und heiß werden lassen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die restliche Sahne steif schlagen und die Suppe vor dem Servieren mit einem Klecks Sahne und gehackter Petersilie garnieren.



## Upländer Käsekuchen aus'm Glas

- 150 g Upländer Süßrahmbutter
  - 200 g Rohrohrzucker
  - 1 Bourbon Vanilleschote
  - 4 Eier
  - 6 EL weichen Grieß
  - 500 g Magerquark
  - 500 g Upländer Schmand
  - 200 g Upländer Schlagsahne
- für ca. 10 Gläser*

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen und zufügen. Anschließend die weiteren Zutaten hinzugeben und zu einem Teig verrühren.

Einmachgläser ausfetten und evtl. den Boden mit einem Backpapier auslegen. Die Gläser nur zur Hälfte mit Teig befüllen und ohne Deckel bei 160°C für ca. 30 Min. backen.

Nach dem Backen die Gläser mit Deckeln verschließen (Kuchen fällt beim Auskühlen ein, sodass der Deckel drauf passt). Der Kuchen hält sich mehrere Tage im Kühlschrank und bleibt saftig. Zum Servieren auf Teller stürzen und mit geschlagener Sahne garnieren.

*Tipp: Einfach im Glas mit zum nächsten Picknick oder ins Büro nehmen.*



Der Unterschied zwischen Sahne und Schlagsahne definiert sich über den Fettgehalt.

Sahne: 10 - 29 % Fett  
Schlagsahne: mindestens 30 % Fett

Rezepte

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!



## CRISPR/Cas & Co ist Gentechnik

Viele Verbraucher lehnen gentechnisch veränderte Lebensmittel ab und befürworten eine klare Kennzeichnung gentechnisch veränderter Produkte.

Der Europäische Gerichtshof stärkt mit seinem Urteil vom 25. Juli 2018 jetzt die Wahlfreiheit der Verbraucher, denn „Durch Mutagenese gewonnene Organismen sind gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und unterliegen grundsätzlich den in der GVO-Richtlinie vorgesehenen Verpflichtungen“ (Gerichtshof der Europäischen Union). Damit unterliegen auch die neuen gentechnischen Verfahren wie das sogenannte Genome Editing, zu dem auch die Methode CRISPR/Cas gehört, dem europäischen Gentechnikkrecht und Pflanzen, die auf diese Weise hergestellt werden, müssen im Anbau registriert und gekennzeichnet werden.

Weitere Informationen unter:  
[www.bioland.de](http://www.bioland.de) und [www.europa.eu](http://www.europa.eu)

Quellen: Bioland e.V., Europäische Union

**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: Melanie Helmsen, Marius Lahme, Linda Schauerte  
Gestaltung: artgerecht, visuelle Kommunikation, Lichtenfels  
Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH

## Eine Bio-Brotbox zum Schulstart

Zu Beginn des neuen Schuljahres Anfang August war es wieder so weit. 420 Erstklässler in der Region Nordhessen erhielten eine Bio-Brotbox gefüllt mit einem gesunden und leckeren Frühstück aus vorwiegend regionalen Bio-Produkten.

Ziel der Bio-Brotbox-Aktion ist es, den Kindern und ihren Eltern das Thema gesunde Ernährung näher zu bringen. Denn Kinder, die ein gesundes Frühstück dabei haben, sind konzentrierter und haben es beim Lernen einfach leichter. In diesem Jahr gibt es in ganz Deutschland über 70 ehrenamtliche Bio-Brotbox-Initiativen, die rund ein Viertel aller Schulanfänger mit einer Bio-Brotbox versorgen.



Landrat Dr. Reinhard Kubat half beim verteilen der Brotboxen



Erstklässler der Karl-Preising-Schule freuen sich gemeinsam mit Schulleiter Michael Börner (2. v.l.), Bernd Kramer vom Aufsichtsrat der Molkerei (3. v.r.), Landrat Dr. Reinhard Kubat (ganz rechts) und dem Team der Schule über die Boxen

Bundesweit übernimmt Dr. Franziska Giffey, Bundesministerin für Familie, Senioren, Frauen und Jugend, die Schirmherrschaft für die diesjährige Bio-Brotbox-Aktion.

Die 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 Flechtdorf, Kleeblatt Regionalwarenladen (Korbach), Bohlsener Mühle, Lebensbaum und Sonnentor.

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



## Wir stellen uns vor: Hessische Staatsdomäne Glabbacherhof

In Villmar im Landkreis Limburg-Weilburg bewirtschaften wir, Andreas Schmid-Eisert (Betriebsleiter) sowie die Mitarbeiter des Betriebes und der Versuchsstation, den Glabbacherhof seit 1981 nach Bioland-Richtlinien. In den ersten Jahren unter der Regie der hessischen Agrarverwaltung und seit 1990 als Lehr- und Versuchsbetrieb der Justus-Liebig-Universität-Gießen. Seit 1997 sind wir Lieferant der Upländer Bauernmolkerei.

Gemeinsam mit unseren 4 Auszubildenden kümmern wir uns um 90 Kühe, 90 Stück Jungvieh, 60 Hühner, 2 Esel und einige Katzen. Wir bewirtschaften eine Fläche von 184 ha, davon 74 ha Grünland.



„Wir möchten Landwirtschaft im Einklang mit der Natur, Forschung und Lehre im ökologischen Landbau miteinander verknüpfen.“

Hauptaufgabe des Glabbacherhofes ist die Lehre und Forschung im ökologischen Landbau. Hierzu werden meistens auf den Feldern, aber auch im Milchviehstall wissenschaftliche Untersuchungen durchgeführt. Schwerpunkte



Das Team vom Glabbacherhof

in der Produktion des Lehr- und Versuchsbetriebes sind die Erzeugung von Saatgut aller wichtigen Getreidearten sowie die Pflanzkartoffelerzeugung. Derzeit wird ein Milchviehstallneubau geplant, in dem u.a. die Klimarelevanz der Milchviehhaltung untersucht werden soll.

Einen Teil unserer Bio-Produkte vermarkten wir im eigenen Hofladen. Wir sind Mitglied im Netzwerk Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau und zeigen allen Interessierten, wie moderner Ökolandbau funktioniert.

Öffnungszeiten Glabbacher Hofladen:

Dienstag: 15.30 - 18.30 Uhr  
Freitag: 15.30 - 18.30 Uhr  
Samstag: 10.00 - 13.00 Uhr



Landwirt