



TTIP & CETA
bedrohen Umwelt- und
Verbraucherschutz

Sortiment

Upländer Crème Fraîche

Landwirte

Albertshof feiert 25-jähriges
Bioland-Jubiläum

Rezepte

Upländer Apfel Creme

Upländer Crème Fraîche Torte

Events

Grüne Woche in Berlin

Molkerei-Magazin

Film: „Die Milchrebelln: Mut gegen Macht“

Der Film zeigt, dass immer mehr deutsche Milchbauern aufgeben müssen – gleichzeitig aber die Zahl der Großbetriebe zunimmt. Doch einige kleine Milchbauern wagen es, sich gegen die Konzentrationswelle auf dem Milchmarkt aufzulehnen: darunter die Bio-Bauern Josef Jacobi und Petra Ohrndorf, Lieferanten der Upländer Bauernmolkerei.



Bio-Bauer Josef Jacobi

Die Milch im Supermarkt wird immer billiger. Für die Milchbauern heißt das: wachse oder weiche! „Die Verbraucher sind nicht ehrlich zu sich“, kritisiert Josef Peters, Kreislandwirt in Kleve. „Sie sagen uns, sie seien bereit mehr für Bio- und regionale Lebensmittel auszugeben, doch dann treffen wir sie alle bei ALDI an der Kasse.“ Er hält das Bauernsterben für unabwendbar, nur große Betriebe seien wettbewerbsfähig: „Mit der romantischen Landwirtschaft, wie wir sie vor 20-30 Jahren hatten, kommen wir nicht weiter. Die harte Wirklichkeit ist, es wird nur derjenige überleben, der die Kosten im Griff hat.“ Doch einige kleine Milchbauern wagen es, sich gegen die Konzentrationswelle auf dem Milchmarkt aufzulehnen: Sie setzen auf direkte Vermarktung zu besseren Preisen. Als Beispiel wird Josef Jacobi, Mitgründer der Upländer Bauernmolkerei genannt. Und Petra Ohrndorf, eine junge



In Holzschuhen nach Berlin:
Bio-Bauer protestiert für
die Agrarwende

Bio-Bäuerin aus dem Siegerland: „Schon in der Ausbildung wird uns nahegelegt, dass wir in größere Ställe investieren sollen. Aber ich wünsche mir eine Landwirtschaft, die in Familienhand bleibt und in der jedes Tier nicht nur eine Nummer ist.“

Ihrer Ansicht nach ist es ein Kampf David gegen Goliath, denn auf die Unterstützung von Bauernverband und Bundesregierung bräuchten sie nicht zu hoffen. Die hätten sich längst entschieden, dass eine moderne Landwirtschaft nur in Großstrukturen funktionieren kann, heißt es in dem Film. Im März 2015 wird der letzte Schutz für die Kleinbauern fallen: Die EU hat das Ende der Milchquote angekündigt. Wenn der Milchmarkt liberalisiert wird, fürchten viele Milchbauern einen neuen Preisverfall.

Der Film wurde bereits mehrfach ausgestrahlt – Erstausstrahlung war am 03.11.2014 im WDR-Fernsehen. Sehen Sie selbst unter:

www1.wdr.de/fernsehen/dokumentation_reportage/mutgegenmacht/sendungen/sbmutgegenmacht106.html

Auszeichnung: Journalistenpreis „Faire Milch“

In der Kategorie Elektronische Medien würdigte die Jury den Beitrag „Die Milchrebelln“ von Karin de Miguel Wessendorf und Valentin Thurn, ausgestrahlt in der Dokumentationsreihe „Mut gegen Macht“ im WDR-Fernsehen. Der rund 45-minütige Film sei ein Vorzeigestück für die emanzipierte Landwirtschaft, er stimme nachdenklich, aber informiere auch. Jury Präsident Romuald Schaber betonte: „Der Beitrag über die „Milchrebelln“ schafft es, ein realistisches Bild der Lage auf dem Milchmarkt zu zeichnen. Er zeigt auch, wie wichtig Fairplay heute ist nicht nur für uns Milchbauern.“



Liebe
Leserinnen
und Leser,

die Teilnehmerzahl der diesjährigen Demonstration in Berlin unter dem Motto „Wir haben es satt“ hatte sich gegenüber den Vorjahren verdoppelt. Zum fünften Mal gingen auch einige unserer Landwirte gemeinsam mit vielen anderen für die Agrarwende und für die bäuerliche Landwirtschaft auf die Straße. Das zeigt deutlich: Immer mehr Menschen möchten wissen, woher die Lebensmittel kommen und wie diese verarbeitet werden. Die Teilnehmer sprechen sich u.a. gegen Massentierhaltung, Einsatz von Gentechnik und Patente auf Pflanze und Tier aus.

Eine besondere Aktion unseres Bio-Bauern Otto Schöneweis haben Sie schon in der Presse mitverfolgen können. Hierzu erfahren Sie mehr auf den folgenden Seiten. Außerdem können Sie sich im Upländer Milchmuseum über seinen Fußmarsch informieren. In einer Ausstellung zeigen wir u.a. die schwere Kälberbox, die Holzschuhe sowie viele Fotos und Zeitungsausschnitte.

Herzliche Grüße
aus der Upländer Bauernmolkerei

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

Zu Fuß von Usseln nach Berlin zur Demo „Wir haben es satt!“

Der Upländer Bio-Milchlieferant Otto Schöneweis lief in Holzschuhen zur Großdemo „Wir haben es satt!“ nach Berlin. Dort traf er auf seine Bio-Milchkollegen, die mit Milchwagen und Trecker angereist waren.

Otto Schöneweis hatte sich zu Fuß, in Holzschuhen und mit einem Kälberglu auf den weiten Weg nach Berlin gemacht. Gestartet war er an der Upländer Bauernmolkerei, an die er die Bio-Milch seiner 60 Kühe liefert. Sein Weg führte quer durch Deutschland, über Warburg und Göttingen, durch den verschneiten Harz nach Magdeburg bis zur Bundeshauptstadt. Er musste bis zu 15 Stunden am Tag laufen, um die Strecke zu schaffen.



Otto Schöneweis bei seinem Start in Usseln. Los ging's in Richtung Korbach.

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

Führungen inkl. Butterherstellung

Mittwoch und Freitag 11.00 Uhr
Preis pro Person: 3,00 €
Dauer: ca. 1 Stunde
Führungen für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen werden nach Terminvereinbarung durchgeführt.

Kindergeburtstag bei uns feiern

Ein buntes Programm erwartet Dich!

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



Käse & Wein Abende

Februar - Mai 2015

Freitag, 27. Februar, 19:00 Uhr
Freitag, 27. März, 19:00 Uhr
Freitag, 24. April, 19:00 Uhr
Freitag, 29. Mai, 19:00 Uhr

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: 22,00 €

Für Gruppen zwischen 15 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

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

Mit Verspätung aufgrund der schwierigen Wetterbedingungen mit Dauerregen und extremen Sturmböen erreichte er nach 8 Tagen sein Etappenziel Magdeburg. Mehr als die Hälfte der 460 km langen Strecke hatte Otto Schöneweis bis dahin geschafft, als er in Magdeburg vorm Landtagsgebäude von Unterstützern und Journalisten empfangen wurde.

Bis Genthin (Sachsen-Anhalt) ist Otto allein gelaufen, dann bekam er Unterstützung von seinem Freund Günther. „Alleine hätte ich es nicht mehr geschafft. Die extremen Witterungsbedingungen, besonders im Harz, haben mich viel Zeit und Kraft gekostet“, berichtet Otto.

Pünktlich - nach 11 Tagen Fußmarsch - erreichte Otto Schöneweis am 17.01.2015 sein Ziel: die Demo „Wir haben es satt!“ in Berlin.

Dort protestierte Schöneweis gemeinsam mit Upländer Bio-Milchkollegen für eine bäuerliche Landwirtschaft und eine Umkehr der Agrarpolitik. Die Forderung: gesunde und fair produzierte Lebensmittel, artgerechte Tierhaltung, Saatgut-Vielfalt und Fairhandel statt Freihandel. Die Großdemonstration fand bereits zum fünften Mal, parallel zur weltweit größten Landwirtschaftsmesse, der „Grünen Woche“ statt. 90 Traktoren aus dem ganzen Bundesgebiet begleiteten den Demonstrationzug bis zum Bundeskanzleramt. Auf der Bühne vor dem Bundeskanzleramt gehörte auch Otto Schöneweis zu den geladenen Rednern. Er forderte die Bundesregierung auf, ein klares „NEIN“ zur Massentierhaltung und Gentechnik zu setzen - Bauernhöfe statt Agrarindustrie!



Die Rückreise hat Otto Schöneweis schließlich komfortabel mit dem Zug angetreten, so dass er am Samstagabend nach der Demo wieder wohl behalten in seiner Heimat Bad Wildungen ankam. Zwar hatte er Blasen an den Füßen, ein schmerzendes Handgelenk vom Ziehen des Kälberiglus und war völlig übermüdet. Dennoch war er stolz und überglücklich, diese fast unglaubliche Leistung tatsächlich erbracht zu haben. Während seiner Tour hatte sein Sohn die Arbeiten auf dem Hof übernommen.

Für Interessierte und Fans gibt es ab Ende Februar 2015 eine Ausstellung im Upländer Milchmuhseum zu den Erlebnissen auf Ottos Reise. Bestaunen Sie das Kälberiglu, seine Holzschuh und vieles mehr!

Nähere Infos unter:
www.facebook.com/bauernmolkerei und
www.bauernmolkerei.de



Nach den ersten 20 km in der Korbacher Fußgängerzone



Otto Schöneweis im Interview mit Journalist Jenke von Wilmsdorff



Mit Traktor und Milchtankwagen angereist: Georg Tolle, Reinhard und Christoph Nagel



Otto Schöneweis, Bioland Präsident Jan Plagge und Karin Artzt-Steinbrink



Kennzeichnung von Lebensmitteln – neue Regelungen

Die „neue“ Lebensmittel-Informationsverordnung

Wir, als Verbraucherinnen und Verbraucher, möchten alle wissen, was wir essen. Daher sind verlässliche und verständliche Informationen beim Einkauf von Lebensmitteln, etwa über Zutaten, Eigenschaften und Haltbarkeit, wichtig. Menschen mit Unverträglichkeiten oder Allergien brauchen deutliche Hinweise, ob für sie bedenkliche Stoffe im Lebensmittel enthalten sind. Das europäische Lebensmittelkennzeichnungsrecht sorgt für umfassende Verbraucherinformationen. Mit der Lebensmittel-Informationsverordnung der EU (LMIV), die ab dem 13. Dezember 2014 EU-weit gilt, werden diese Vorschriften nochmals verbessert. Zu den Neuerungen gehören etwa die Allergeninformation auch bei loser Ware und die Pflicht zur deutlichen Kennzeichnung von Lebensmittel-Imitaten. Hersteller, Handel und Gastronomie sind gut vorbereitet, solche Informationen schriftlich und auch mündlich weiterzugeben.

Pflichtangaben auf Lebensmittelverpackungen – Neu!

In der Europäischen Union ist einheitlich vorgeschrieben, welche Informationen jede Lebensmittelverpackung grundsätzlich tragen muss.

Dazu gehören:

- die Bezeichnung des Lebensmittels
- die Zutaten des Lebensmittels einschließlich der 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- die Nettofüllmenge
- der Firmenname
- die Nährwertkennzeichnung (ab 2016)

Grundlage für diese und weitere Informationspflichten ist die „Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“. Sie wird auch als Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) bezeichnet. Für einige Lebensmittel gibt es darüber hinaus spezielle Pflichtangaben, zum Beispiel zu ihrer Herkunft.

Mit diesen Vorschriften wird sichergestellt, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher in geeigneter Weise über den Inhalt, die Eigenschaften und die Qualität der Lebensmittel informiert werden. Die Einhaltung der Vorschriften wird von den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer überwacht.



Upländer Crème Fraîche

Unsere Crème Fraîche im 150 g Becher ist ein Sauermilcherzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 30 Prozent. Ausgangsprodukt für die Crème Fraîche ist der frische Upländer Rahm und Milchsäurekulturen. Die Milchsäurebakterien wandeln den im Rahm enthaltenen Milchzucker zu Milchsäure um. Daher hat unsere Crème Fraîche einen mild aromatischen, leicht säuerlichen Geschmack und eine feste, streichfähige Konsistenz.

Neben Fett und Eiweiß enthält Crème Fraîche alle wertvollen Mineralstoffe der Milch wie Calcium, Phosphor, Kalium und Vitamine. Unserer Crème Fraîche werden keine Stabilisatoren und Verdickungsmittel zugesetzt. Upländer Crème Fraîche eignet sich hervorragend für die Zubereitung von leckeren Saßen und Suppen, da sie auch in heißen Gerichten nicht ausflockt.



Upländer Apfel Creme

4 große Äpfel, 250 ml Apfelsaft, 75 g Zucker, 1/2 Vanilleschote, Schale von 1 Bio-Zitrone, 1 gehäufte TL Speisestärke, 1 Eigelb, 200 g Upländer Schlagsahne, 150 g Upländer Crème Fraîche, Schokolade zum Garnieren

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und in Würfel schneiden. Die Äpfel mit dem Zucker, Zitronenabrieb und der Vanilleschote im Apfelsaft weich dünsten. Fein passieren, nachdem die Vanilleschote entfernt wurde und mit der in ein wenig Wasser angerührten Speisestärke noch einmal kurz aufkochen lassen. Das verührte Eigelb unterziehen.

Creme abkühlen lassen und die steif geschlagene Sahne unterziehen. Gut durchkühlen und nach Belieben mit Schokoladenspänen verzieren.

Tipp: Verwenden Sie anstatt Apfelsaft weißen Traubensaft und verfeinern Sie mit einem Schuss Calvados.



Upländer Crème Fraîche Torte

180 g Upländer Butter
100 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Löffelbiskuits
200 g weiße Schokolade
600 g Upländer Crème Fraîche
1 Glas Sauerkirschen (entsteint)

Die Butter im Wasserbad zerlaufen lassen. Währenddessen die Löffelbiskuits ganz fein mahlen. Mit den gemahlene Haselnüssen mischen. Die zerlassene Butter sofort hinzugeben und damit vermischen (Vorsicht heiß!). Die Masse in eine Springform geben, andrücken und dabei einen kleinen Rand formen.

150 g weiße Schokolade ebenfalls im Wasserbad zerlaufen lassen, Crème Fraîche hinzugeben und gut verrühren. Die restliche Schokolade klein hacken oder raspeln. Das Ganze dann in die Springform füllen. Die abgetropften Kirschen auf der Creme verteilen. Die Schokoraspele drüberstreuen. 12 Std. bzw. über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Rezepte

Bio-Sortiment

Molkerei-Magazin frei Haus

Abonnieren Sie das Molkerei-Magazin direkt unter magazin@bauernmolkerei.de oder füllen Sie diesen Coupon aus und senden ihn an die Upländer Bauernmolkerei, Korbacher Str. 6, 34508 Willingen-Usseln.

- Bitte senden Sie mir das Molkerei-Magazin künftig im kostenlosen Direkt-Abonnement.
- Ich möchte das Molkerei-Magazin im PDF-Format per Email erhalten.
- Ich bin bereits Molkerei-Magazin-Abonnent/in und habe eine neue Adresse.

Name _____

Vorname _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Email _____

(Ihre Daten werden ausschließlich für den internen Gebrauch gespeichert.)

Albertshof feiert 25-jähriges Bioland-Jubiläum

Pioniere für eine Landwirtschaft der Zukunft

Vor 30 Jahren verschlug es Peter Doppstadt vom Niederrhein in den Westerwald nach Rennerod. Gemeinsam mit seiner Frau Kerstin bewirtschaftet er 140 Hektar Grünland für 130 Milchkühe und die Nachzucht (100 Rinder), dazu rund 250 Legehennen, Hähnchen und Gänse. Pünktlich zum Jubiläum im November ist der neue Kuhstall fertig gestellt worden, der nun mehr Komfort für die Milchkühe und Menschen bietet. Neben der Vergrößerung sind die Laufhöfe am Stall erweitert worden, wobei dies nicht den täglichen Zugang zur Weide ersetzt.

1990 stellte Familie Doppstadt auf den organisch-biologischen Landbau um. Die Milch liefern sie seit 1997 an die Upländer Bauernmolkerei. Das Fleisch vermarkten Doppstadts über den Hofladen von Ehefrau Kerstin sowie an regionale Institutionen. Im Hofladen werden vor allem regionale Produkte vermarktet, um den Menschen die Regionalität wieder schmackhaft zu machen. Dass dies



Kerstin und Peter Doppstadt

gelingt, zeigen die jährlichen Auszeichnungen, die der Hofladen bei Kundenumfragen erhält.

Jugendliche und Kinder sind auf dem Albertshof immer willkommen und regelmäßig anzutreffen, nicht nur die vier eigenen. Auf Initiative von Kerstin Doppstadt (Dipl. Sozialpädagogin) hin ist der Hof ein vom Land und der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz sowie der Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof anerkannter und qualifizierter außerschulischer Lernort und bietet Schulklassen, Kindergärten und anderen Institutionen einen erlebnispädagogischen Aufenthalt an.

Peter Doppstadt bildet parallel als Landwirtschaftsmeister Lehrlinge aus und bietet Jugendlichen im Rahmen eines FÖJ-Dienstes die Möglichkeit, das Berufsfeld eines Landwirtes mit allen seinen Facetten kennenzulernen.

Upländer Bauernmolkerei auf der Grünen Woche

Die Upländer Bauernmolkerei präsentierte sich wieder an einem Gemeinschaftsstand zusammen mit dem Biohof Jacobi und dem Hofgut Rocklinghausen auf der Grünen Woche in Berlin. Zahlreiche Besucher informierten sich über die Besonderheiten in der Erzeugung und der Verarbeitung von Bio-Produkten, darunter auch viele Politiker.

Josef Jacobi informierte die Besucher über die Vielfalt im ökologischen Landbau und das Kreislaufsystem der Bio-Höfe: „Ein perfekter Kreislauf: Unsere Tiere fressen das für die Menschen nicht genießbare Gras und liefern Milch und Fleisch als gesunde Lebensmittel, zusätzlich natürlichen Dünger für unsere Pflanzen.“

Foto: Frank Donati



von links: Berlins neuer regierender Bürgermeister Michael Müller, Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt, Aufsichtsratsvorsitzender der Upländer Bauernmolkerei Josef Jacobi, Präsident des Deutschen Bauernverbandes Joachim Rukwied sowie Bioland Präsident Jan Plagge

Bei der „Regionalen Einkaufstour“ sowie bei Aktionen auf der Bühne mit Spitzenkoch Dr. Harald Hoppe konnten die Messegäste regionale Lebensmittel probieren und dabei Besonderheiten der regionalen Erzeugung erfahren. Vorgestellt wurden den Besuchern auch die Upländer Schoko- und Vanillemilch.

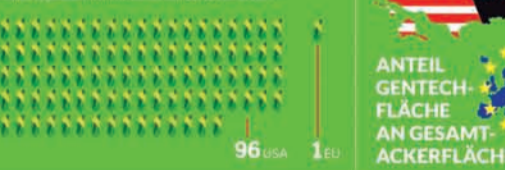


Urkundenübergabe zum Jubiläum durch Regino Esch (Bildmitte), Vorsitzender Bioland Rheinland-Pfalz/Saar.

TTIP FREIHEIT FÜR DIE GENTECHNIK

In der EU werden gentechnisch veränderte Pflanzen kaum angebaut, in den USA ist das gängige Praxis. In einer Freihandelszone drohen amerikanische Verhältnisse auch bei uns.

ZUGELASSENE GEN-PFLANZEN FÜR DEN ANBAU



ANBAU IN HEKTAR



BUND www.bund.net

Impressum
Herausgeber: Upländer Bauernmolkerei GmbH, Korbacher Straße 6, 34508 Willingen-Usseln, Tel: 056 32-94 86-0, Fax: -30, info@bauernmolkerei.de, www.bauernmolkerei.de
Verantwortlich für den Inhalt: Karin Artze-Steinbrink
Redaktion: Henrike Habermann, Cornelia Hellwig, Melanie Helmsen
Gestaltung: Artgerecht, Lichtentfels
Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH
Fotos: Henrike Habermann, Cornelia Hellwig, Fotolia

TTIP & CETA bedrohen Umwelt- und Verbraucherschutz

TTIP – hinter diesen vier Buchstaben verbirgt sich die „Transatlantic Trade and Investment Partnership“, das geplante Freihandelsabkommen zwischen der Europäischen Union und den USA. Wirtschaftsliberale auf beiden Seiten versprechen sich von diesem Abkommen Wachstum, Jobs und Wohlstand. Neben dem Freihandelsabkommen TTIP zwischen der EU und den USA wird seit Jahren eine ähnliche Vereinbarung mit Kanada verhandelt – CETA. Der Vertragstext, der seit Anfang August 2014 fertig (aber noch nicht unterschrieben) ist, zeigt: Auch dieses Abkommen gefährdet den Umwelt- und Verbraucherschutz hierzulande massiv. Zudem müssen sowohl kanadische als auch europäische Regierungen Klagen privater Investoren fürchten. Fünf Jahre haben die EU und Kanada das Freihandelsabkommen CETA (Comprehensive Economic and Trade Agreement) ausgehandelt. Wie auch bei TTIP fanden die CETA-Verhandlungen im Geheimen, unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Anders als TTIP hat CETA bisher sehr wenig öffentliches Aufsehen und Widerstand erregt.

Florierender Handel durch Senkung von Standards?

Die Zölle zwischen der EU und der USA sind bereits sehr niedrig. Deshalb soll der Handel vor allem dadurch erleichtert werden, dass unterschiedliche Standards entweder angeglichen oder gegenseitig anerkannt werden. Mit gravierenden Folgen: Es könnte bedeuten, dass sich in verschiedenen Bereichen der kleinste gemeinsame – und zugleich für Bürgerinnen und Bürger sowie die Umwelt schädlichste – Nenner durchsetzt.

Europäische Bürgerinitiative gegen TTIP und CETA erreicht eine Million Unterschriften in Rekordzeit

In knapp zwei Monaten haben europaweit mehr als eine Million Menschen die selbstorganisierte Europäische Bürgerinitiative „Stop TTIP“ unterzeichnet. Sie fordern einen Stopp der Verhandlungen über das Freihandelsabkommen TTIP mit den Vereinigten Staaten und wehren sich gegen die Ratifizierung des Abkommens CETA mit Kanada. Organisiert wird die am 7. Oktober 2014 gestartete Bürgerinitiative von einem aus über 320 europäischen Organisationen bestehenden Bündnis.

Stopp TTIP unter (Online-Petition):

https://www.bund.net/aktiv_werden/aktionen/stop_ttip_und_ceta/