



2015  
Internationales  
Jahr des Bodens

# Molkerei-Magazin

## Pionierleistung: 10 Jahre Milch ohne Gentechnik

*Im Jahr 2005 machte die Upländer Bauernmolkerei das scheinbar Unmögliche möglich: konventionell erzeugte Milch ohne Gentechnik. Die Idee kam aus der Molkerei. Die erste gentechnikfreie Molkerei in Deutschland zu werden, das war das Ziel. Bis dahin mussten jedoch einige Hürden überwunden werden.*

Zu diesem Zeitpunkt verarbeiteten wir ohnehin bereits drei Viertel unserer Milchmenge aus Ökologischem Landbau, die ohne Gentechnik erzeugt wird, von daher erschien uns dieser Schritt naheliegend und vorerst auch nicht schwierig.

Zunächst einmal mussten wir Bauern finden, die bereit waren, diesen Versuch mit uns zu wagen. Fündig geworden sind wir schließlich bei der „Erzeugergemeinschaft Sauerland und Umgebung“. Die Landwirte erzeugten zusammen rund 10 Millionen Liter konventionelle Milch. Bis dahin hatten sich die meisten noch nicht mit Gentechnik beschäftigt. Doch schnell stand die Entscheidung fest: „Ja, wir wollen es versuchen“.

Die nächste Hürde stellte die Suche nach gentechnikfreien Futtermitteln dar. Eine Futtermühle zu finden, die gentechnikfrei erzeugtes Soja und Mais liefern konnte, war abenteuerlich. Aber auch dieses Problem wurde gemeinschaftlich gelöst. Die Umstellung auf gentechnikfreies Soja hat einige Landwirte dazu gebracht, grundsätzlich über Importfuttermittel nachzudenken. Sie bauen seither verstärkt heimische Eiweißfuttermittel an (Erbsen, Bohnen und Raps).

Für den Mehraufwand bei Fütterung, Haltung und Dokumentation erhielten die Milcherzeuger einen Zuschlag auf das Milchgeld, dessen Höhe u.a. von der Entwicklung der Verbrauchernachfrage abhängig war. Parallel wurden die Kontrollkosten für die Qualitätssicherung von der Molkerei getragen.

Was sollte, was durfte auf der Verpackung stehen? Die Kennzeichnungsvorschriften („Seehofer-Verordnung“ 1998) stellten eine weitere Hürde dar. Laut Bundeslandwirtschaftsministerium durften wir folgenden Satz verwenden: „Das Saatgut für die Futterpflanzen, mit denen diese Kühe gefüttert wurden, stammt aus gentechnikfreiem Anbau“. Eine sehr konkrete, aber letztlich unmögliche Beschriftung für eine Milchtüte! Ein Rechtsanwalt bescheinigte uns, dass wir um die Bezeichnung „ohne Gentechnik“ nicht herumkommen würden. Dann allerdings beziehe sich diese Aussage nicht allein auf die Futterpflanzen, sondern auch auf die Zusatzstoffe und die Medikamente.



Abschlussfest der Schul-AG  
vor Ferienbeginn

## Schul-AG im Upländer Milch- muhseum - ein voller Erfolg!

Die Upländer Bauernmolkerei und das Milchmuhseum haben die Grundschule in Usseln im Rahmen der Nachmittagsbetreuung unterstützt. Das Programm war abwechslungsreich und interessant. Kurz gesagt, die Schüler der Schul-AG haben in den letzten Monaten viel erlebt und gelernt. Und das Wichtigste: es hat allen riesigen Spaß gemacht!

Lesen Sie mehr dazu auf Seite 2

Dies war ein Punkt, an dem wir kurz davor waren aufzugeben! Wir machten uns dennoch daran, die Details zu klären und erstellten eine Liste von Arzneimitteln und Impfstoffen, die eingesetzt werden durften.

Unsere Ausdauer wurde belohnt: am 20. Juni 2005 wurde die Milch im Handel eingeführt. In den Folgejahren stellten zahlreiche weitere Molkereien auf eine Produktion ohne Gentechnik um. Heute verarbeitet die Upländer Bauernmolkerei ausschließlich Bio-Milch.



## Erzeuger-fair Milch

Ebenfalls im Jahr 2005 starteten wir das Projekt „Erzeuger-fair Milch“. Hintergrund waren die seit 2002 ständig gesunkenen Milchpreise und die damit verbundene existenzbedrohende Situation für unsere Bio-Bauern. Ein Preisaufschlag von 5 Cent pro Liter Bio-Milch wurde von den Naturkostkunden freiwillig gezahlt und direkt an die Bio-Bauern weitergegeben. Der Erfolg überraschte – entgegen einer vorher durchgeführten Befragung, stieg der Verkauf unserer Bio-Milch in den teilnehmenden Läden deutlich an. Ermutigt durch den unerwarteten Erfolg dieses Projekts werden seit 2007 alle unsere Produkte zu fairen Preisen angeboten.

Mit diesem Projekt nahmen wir eine Vorreiterrolle ein: erstmals wurde „fair“ mit heimischen Produkten in Zusammenhang gebracht. Für unsere Erzeuger-fair Milch wurden wir 2005 mit dem zweiten Platz in der Kategorie Mittelstand des Innovationspreises Bio-Lebensmittel-Verarbeitung ausgezeichnet.

## Sortiment

Upländer Sauerrahm

## Events

Bio-Brotbox-Aktion 2015  
Ministerin Hinz zu Besuch

## Rezepte

Handkäse Flammkuchen  
Upländer Schichttorte



Liebe  
Leserinnen  
und Leser,

die Erzeugung unserer Lebensmittel und gesunde Ernährung sind lebenswichtige Themen. Kinder und Jugendliche müssen den sorgsamsten Umgang mit der Natur kennenlernen, um Pflanzen, Tiere und natürliche Ressourcen wie Boden, Luft und Wasser wertzuschätzen und zu schützen. Sie müssen ebenso den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln lernen - gegen Verschwendung und für eine naturgemäße Ernährung.

Das Upländer Milchmuhseum leistet seit 2002 dazu einen wertvollen Beitrag. Es bietet altersgerechte Mitmachangebote etwa für Schulklassen, Jugendgruppen und Kindergeburtstage. Die Erfahrungen mit Kindern der benachbarten Grundschule haben erneut gezeigt, wie kindgerecht vermittelte Kenntnisse ernsthaftes Interesse und echte Begeisterung hervorrufen können.

Herzliche Grüße  
aus der Upländer Bauernmolkerei

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin



Das von uns 2005  
entwickelte Zeichen



Das 2009 vom Landwirtschaftsministerium (Aigner)  
eingeführte offizielle Logo





# 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**  
mittwochs und freitags um 11.00 Uhr  
Preis pro Person: 3,00 €  
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.

**Kindergeburtstag bei uns feiern**  
Ein buntes Programm erwartet Dich!



## Käse & Wein Abende

**September 2015 – Januar 2016**

Freitag, 25. September, 19:00 Uhr  
Freitag, 30. Oktober, 19:00 Uhr  
Freitag, 27. November, 19:00 Uhr  
Dezember-Termin entfällt  
Freitag, 29. Januar, 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 18 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

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

## Schul-AG im Upländer Milchmuhseum - ein voller Erfolg!

Die Upländer Bauernmolkerei unterstützte die Diemtalschule in Usseln im Rahmen der Nachmittagsbetreuung. Viel erlebt und gelernt haben die Schüler der Schul-AG „Milchwerkstatt“ dabei in den letzten Monaten.

In Usseln ist alles gut vernetzt: Die Upländer Bauernmolkerei liegt mit ihrer Produktionsstätte und dem Milchmuhseum direkt neben der Grundschule. Daraus entstand die gemeinsame Idee, eine Schul-AG als Nachmittagsbetreuung anzubieten.



Fleißig in der AG-Küche

Gesagt, getan: Seither gestalteten wir einmal wöchentlich einen Nachmittag „Rund um die Milch“. Insgesamt 30 Kinder der Klassen 1-4 nahmen begeistert an der Schul-AG teil. Das Projekt läuft seit Februar und endet nun mit Beginn der Sommerferien – zumindest vorerst. Durchgeführt und inspiriert wurde die AG von Stefanie Witte, Katharina Leithäuser und Kerstin Militzer. Am letzten AG-Nachmittag vor den Ferien gab es ein kleines Abschlussfest rund um das Upländer Milchmuhseum mit Schoko- und Vanillemilch und leckerem Bio-Eis.



Besuch auf dem Hof eines Upländer Bio-Milchlieferanten



Kleine Verpackungskünstler am Werk



Kräuterwanderung

Das Programm der Schul-AG war vielfältig und interessant. Es umfasste kreative und fachliche Themen. Angefangen wurde in Gummistiefeln mit einem Besuch auf dem Bauernhof. Weiter ging es mit der Herstellung von Butter „so wie früher“. Beim Kinonachmittag gab es einen Film über Milch zu sehen und dazu Popcorn. In der „kleinen Verpackungskunde“ wurden Collagen aus leeren Schulmilchbechern und Buttermilchtüten gebastelt. Dabei entwickelten sich die Schüler zu wahren Künstlern. Außerdem wurde eine Kräuterwanderung unter fachkundiger Führung unternommen. Ein weiteres Highlight war die Laborarbeit. Unter völliger Konzentration und Spannung wurden Bakterien und Hefen unter dem Mikroskop bestaunt. Die Schüler überlegten gemeinsam mit der Qualitätsbeauftragten der Molkerei, Ilona Ebel, wo diese in der Umwelt vorkommen und durften im Zuge dessen auch selbst Petrischalen mit Nährböden ansetzen (Händeabdruck).

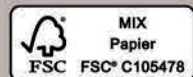
Kurz gesagt, es hat allen riesigen Spaß gemacht!



Spontane Programmänderung bei sommerlichen 33 °C: Wasserolympiade im Muhseumsgarten



Spannende Laborarbeit





# 2015 – Das Jahr des Bodens

ausgerufen von der 68. Generalversammlung der Vereinten Nationen

## Warum?

- Weltweit Verlust von zirka 10 Millionen Hektar Ackerboden pro Jahr
- Erosion, Versalzung, Versiegelung, Versteppung
- Unwiederbringliche Verluste
- Menschheit vernichtet eigene Lebensgrundlage

## Was tun?

- Flächenverlust stoppen
- Bodenfruchtbarkeit fördern
- Ökologisch nachhaltig wirtschaften
- Bewusstsein für Boden schaffen



## Bodenlos mit neun Milliarden

„Wir gehen mit dieser Welt um, als hätten wir noch eine zweite im Kofferraum“ – dieser, der Schauspielerin Jane Fonda zugeschriebene, Aphorismus zierte bereits in den 1970er Jahren zahlreiche Heckklappen. Heute ist er aktueller denn je: Denn wenn wir im Jahr 2050 mit geschätzten 9,5 Milliarden Menschen auf diesem Planeten leben wollen, gleichzeitig aber jährlich zirka zehn Millionen Hektar fruchtbaren Ackerboden vernichten, dann müssen wir tatsächlich sehr bald Ausschau nach einer zweiten Erde halten.

Um auf die dramatische Entwicklung aufmerksam zu machen, wurde 2015 von den Vereinten Nationen zum „Internationalen Jahr der Böden“ ausgerufen. Der ökologische Landbau auf gesunden, fruchtbaren Böden ist die Grundlage der Bio-Branche. Kein Wunder, dass sich Unternehmen und Institutionen hier besonders für dieses Thema stark machen.

(Quelle: BioMessen, Matthias Deppe und Wolfram Müller GbR, Seevetal)



## Handkäse Flammkuchen

### Für den Teig

- 300 g Mehl
- 125 ml Mineralwasser
- 4 EL Öl
- 1 Prise Salz

Aus den Zutaten einen nicht klebenden Teig kneten und kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

### Für den Belag

- 1 Becher Upländer Schmand
- 1 Becher Upländer Crème Fraîche
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Upländer Bauernhandkäse

Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Zwiebeln und Handkäse in feine Scheiben oder Stücke schneiden. Anschließend die Zutaten für den Belag der Reihenfolge nach darauf verteilen und für ca. 10-15 Minuten backen. Der Rand sollte leicht gebräunt sein.

*Tipp: Variieren Sie den Belag nach Belieben mit Speck und Kirschtomaten oder mit Birnen und gebackten Walnüssen*



für 1 Blech

## Upländer Schichttorte

- 250 g Upländer Butter
- 250 g Mehl
- 250 g Rohrohrzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- 3 Becher Upländer Sauerrahm
- 1 Becher Upländer Schlagsahne
- 300 g Marmelade z.B. aus roten Beeren

Aus Butter, Zucker, Mehl, Vanillezucker, Eiern und Backpulver einen Rührteig herstellen und 4 Böden backen, je Boden 8-10 Minuten bei ca. 200°C (Umluft).

Jeden Boden zuerst mit Marmelade und dann mit einem Becher Sauerrahm bestreichen und zusammensetzen. Den oberen Boden mit Schlagsahne bestreichen und mit Beeren bestreuen.



Rezepte

## Upländer Sauerrahm

Zur Herstellung des Upländer Sauerrahms werden nur frischer Upländer Rahm und Milchsäurebakterien verwendet. Es werden garantiert keine Stabilisatoren und Verdickungsmittel zugefügt.

Typisch für den Upländer Sauerrahm sind der leicht säuerliche Geschmack und die cremige Konsistenz.

Der Upländer Sauerrahm ist mit 10% Fett ein leichter Vertreter der gesäuerten Rahmprodukte. Daneben gehört ebenfalls zum Sortiment der Upländer Bauernmolkerei Schmand (24% Fett) und Crème Fraîche (30% Fett).

Der Upländer Sauerrahm eignet sich hervorragend für Salatdressings, zum Verfeinern in der Küche und zum Backen.



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!

## Hessische Landwirtschafts- ministerin besucht Upländer Bauernmolkerei

Im Rahmen ihrer Sommertour besuchte Priska Hinz, Hessische Staatsministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Klima- und Verbraucherschutz die Upländer Bauernmolkerei. Der Aufsichtsratsvorsitzende Josef Jacobi und die Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink stellten die Entwicklung und Besonderheiten der Molkerei vor. Die Ministerin informierte sich über die aktuelle Situation der nordhessischen Bio-Molkerei und erkundigte sich nach der aktuellen Lage nach dem Ende der Milchquotenregelung. Sie plädierte für eine Mengenregulierung auf dem Milchmarkt, sowohl im Bio- als auch im konventionellen Bereich. Josef Jacobi erklärte in seinen Ausführungen, dass die Upländer Bauernmolkerei derzeit wieder eine Vorreiterrolle einnehme, da sie als erste Molkerei in Deutschland eine interne Mengenregulierung eingeführt habe, mit der eine bedarfsgerechte Milchproduktion angestrebt wird. Nur so könne ein guter Milchpreis längerfristig gewährleistet werden.

Ein weiteres Thema war die Vermarktung regionaler Produkte. Die Ministerin erläuterte, dass die Regionalität der Produkte für sie einen hohen Stellenwert habe und sie die regionale Vermarktung in Hessen, gerade im Ökolandbau unterstützen möchte.



hinten v.l.: Friedhelm Emde, Geschäftsführer Maschinenring Waldeck-Frankenberg; Jens Deutschendorf, Erster Kreisbeigeordneter Landkreis Waldeck-Frankenberg; Thomas Trachte, Bürgermeister Gemeinde Willingen (Upland); Josef Jacobi, Aufsichtsratsvorsitzender Upländer Bauernmolkerei; Jürgen Frömmrich, Landtagsabgeordneter Bündnis 90 / Die Grünen; Armin Schwarz, Landtagsabgeordneter CDU; vorne v.l.: Renate Kaupenjohann, Bio-Bäuerin und Vorstandsmitglied Upländer Bauernmolkerei; Bernd Kramer, stellv. Aufsichtsratsvorsitzender Upländer Bauernmolkerei; Priska Hinz, Hessische Landwirtschaftsministerin; Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin Upländer Bauernmolkerei

Im Anschluss an das Gespräch erfolgte ein Rundgang durch das Milchmuseum und den Molkereiladen. Die Hessische Landwirtschaftsministerin zeigte sich erfreut über das Gespräch und bedankte sich mit einem Eintrag in das Gästebuch herzlich für die offenen Ausführungen und die Gastfreundschaft im Upländer Milchmuseum.



## Kinofilm „Landraub“

Die Welt im Ausverkauf,  
Kolonialismus 2.0.

Statt Bauern bestimmen inzwischen Profitinteressen über die Böden. Der Verbrauch an Wasser, Chemie und Energie in der Agrarindustrie ist enorm. Ackerland wird immer wertvoller und seltener. Jedes Jahr gehen etwa 12 Millionen Hektar Agrarfläche durch Versiegelung verloren.

„Landraub“ portraitiert die Investoren und ihre Opfer. Ihr Selbstbild könnte unterschiedlicher nicht sein. Die einen sprechen von gesundem Wirtschaften, Sicherung der Nahrungsversorgung und Wohlstand für alle. Die anderen erzählen von Vertreibung, Versklavung und vom Verlust der wirtschaftlichen Grundlagen. Der Film soll betroffen machen. Doch „Landraub“ verurteilt nicht, sondern folgt den Gedankenwelten der Protagonisten und sucht die Bilder, welche die Konsequenzen des Handelns zeigen. Es sind die Rahmenbedingungen aus unseren Ländern, die das große Geld auf die Äcker lockt – und diese Bedingungen können wir gestalten.

Ab 8. September 2015 im Kino

Weitere Infos unter  
www.landraub.com

## Bio-Milch gesucht – Upländer Bauernmolkerei ist aufnahmefähig

Die Upländer Bauernmolkerei wird derzeit von 115 Bio-Milchlieferanten aus der Region beliefert. Unsere jährliche Verarbeitungsmenge beläuft sich aktuell auf 33 Mio. kg Bio-Milch. Daraus produzieren wir hochwertige Bio-Milchprodukte nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes. „Die Molkerei der Bio-Bauern“ – dieser Slogan drückt das Leitbild der Upländer Bauernmolkerei aus, denn die Molkerei ist bis heute in den Händen der Landwirte, die die Molkerei in eigener Regie führen.

Im Gegensatz zum konventionellen Milchmarkt bleibt der Bio-Milchzahlungspreis seit Jahresbeginn konstant. Auch wir können diesen positiven Trend auf dem Bio-Milchmarkt bestätigen und freuen uns über den guten Absatz unserer frischen Bio-Milchprodukte. In den vergangenen Monaten konnten wir gleichbleibend 46 Cent (netto, Vergleichspreis Molkerei) auszahlen. Damit hält sich der Bio-Milchpreis auf einem attraktiven Niveau. Wer also umstellen möchte, sollte sich jetzt darüber informieren und ggf. mit uns in Verbindung setzen:

Upländer Bauernmolkerei GmbH  
Karin Artzt-Steinbrink (Geschäftsführung)  
Korbacher Str. 6  
34508 Willingen-Usseln  
Tel. 05632 / 9486-0  
Fax. 05632 / 9486-30  
info@bauernmolkerei.de



Die Erstklässler der St. Engelbert Schule in Brilon mit Bio-Bauer Josef Jacobi und Bio-Bäcker Wolfgang von der Heide

## Bio-Brotbox-Aktion

– gesund gefrühstückt ist halb gelernt!

Die Upländer Bauernmolkerei initiiert in diesem Jahr bereits zum sechsten Mal die Bio-Brotbox-Aktion in Teilen der Regionen Sauerland und Nordhessen. Zur Einschulung bekommen rund 630 ABC-Schützen eine wiederverwendbare Frühstücksbox geschenkt. Darin enthalten sind hochwertige Bio-Lebensmittel wie z.B. Tomaten, Vollkornbrot, Müsli und ein Gutschein über einen Liter frische Upländer Bio-Milch. So wird bereits Grundschulern vermittelt, wie wichtig vernünftige Lebensmittel für Gesundheit und Leistungsfähigkeit sind. Das Bio-Brotbox-Netzwerk erreicht dieses Jahr mit knapp 190.000 Bio-Brotboxen rund 27 Prozent aller Schulanfänger in Deutschland. In zahlreichen Städten und Regionen packen jedes Jahr zum Schuljahresbeginn viele fleißige ehrenamtliche Helfer die Bio-Brotboxen, welche zur Einschulung an die Erstklässler verteilt werden.

In diesem Jahr hat Bundesfamilienministerin Manuela Schwesig die Schirmherrschaft für alle Bio-Brotbox-Aktionen in Deutschland übernommen.

Ziel der Aktion ist es, bei Kindern und ihren Eltern das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu schaffen. Die Bio-Brotbox-Aktion wird von Sponsoren aus der Naturkostbranche finanziert.

Weitere Infos unter:  
www.bio-brotbox.de



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, Cornelia Hellwig,  
Gestaltung: Artgerecht, Lichtenfels, Copyright: Upländer  
Bauernmolkerei GmbH Fotos: Henrike Habermann,  
Cornelia Hellwig, Fotolia