



Molkerei-Magazin

Jetzt neu!
auch im Handel
erhältlich

**Solidarische
Landwirtschaft**
sich die Ernte teilen

Bäuerliche Landwirtschaft

„Bäuerlichkeit“ – Bäuerliches Leben, Denken und Wirtschaften bedeutet Verbundenheit mit Hof, Natur und Region, Verantwortung für Tiere, Boden und Pflanzen, weitgehend selbstverantwortliches Arbeiten, Denken in Generationen und Kreisläufen, Arbeiten im Zusammenhang mit der Familie oder anderen engen Sozialbeziehungen.

Ziel bäuerlichen Wirtschaftens ist natürlich ein möglichst gutes Einkommen, aber stets vor dem Hintergrund des Erhalts von Arbeitsplatz und Hof – und nicht die kurzfristige Maximalrendite von Kapital ohne Rücksicht auf Inhalt und Standort der Produktion. Dies steht im Gegensatz zu einer agrar-industriellen Ausrichtung.

„Bäuerlichkeit“ ist vor allem eine qualitative Beschreibung, die sich an Wertsetzungen orientiert und nur zum Teil in quantitativen Maßstäben zu fassen ist. Sie ist als Wirtschafts- und Lebensstil zu verstehen, der unter historischen Bedingungen entwickelt wurde und einen Ausgleich zwischen ökonomischen, sozialen und ökologischen Interessen und Anforderungen auf den Höfen organisiert hat. Den Bauern ging es nicht um kurzfristige maximale Kapitalrendite, sondern um den sinnvollen Einsatz von vorhandenen Ressourcen. Bäuerliche Landwirtschaft verlangt einen respektvollen Umgang mit Boden, Tieren, Pflanzen und Menschen; Bäuerinnen und Bauern haben eine sehr verantwortungsvolle Tätigkeit.



Aus Bioland-Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt und je nach Geschmacksrichtung mit köstlichem Kakao oder leckerer Bourbon-Vanille verfeinert.

Beide Sorten enthalten keine Zusatzstoffe wie Konservierungsstoffe und Stabilisatoren. Deshalb müssen die Schoko- und Vanillemilch-Becher vor dem Trinken gut geschüttelt werden. Der enthaltene Rohrohrzucker lässt die Milch leicht süßlich schmecken. Und mit 3,9 % in der Schokomilch bzw. 4,2 % in der Vanillemilch ist der Zuckergehalt deutlich niedriger als in den meisten anderen Milchlischgetränken.



Die Upländer Schokomilch enthält fairen Bio-Kakao und fairen Bio-Rohrohrzucker aus der Kooperation mit **GEPA**®.

Sortiment

Upländer Schlagsahne

Landwirt

Familie Emden

Rezepte

Himbeer-Sahne-Eiscreme
Biskuitrolle mit Erdbeeren



Liebe
Leserinnen
und Leser,

am 01. April 2015 ist die Milchquote weggefallen, die über 30 Jahre lang die in der EU produzierte Milchmenge begrenzt hat. Seitdem dürfen die landwirtschaftlichen Betriebe so viel Milch erzeugen wie sie wollen. Viele Betriebe sind schon dabei, die Produktion deutlich auszuweiten.

Vor allem Großmolkereien setzen stark auf den Export der Milch – mit allen Risiken, die diese Ausrichtung mit sich bringt. Um dabei konkurrenzfähig zu sein, brauchen sie möglichst viel und möglichst billige Milch.

Die Upländer Bauernmolkerei geht einen anderen Weg. Wir setzen auf die Produktion von Bio-Milch, die unsere Bäuerinnen und Bauern für den heimischen Markt produzieren. Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher unterstützen uns dabei und ermöglichen so das beständige Wachstum einer umweltfreundlichen Landwirtschaft.

Herzliche Grüße
aus der Upländer Bauernmolkerei
Karin Artzt-Steinbrink
Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin



Familienbetrieb Ohrndorf, 55 Milchkuhe,
ein Teil der Flächen wird ohne Traktoren bewirtschaftet

Aufgrund der heutigen agrarpolitischen Rahmenbedingungen und des dadurch bedingten großen Arbeits-, Preis- und Rationalisierungsdrucks sieht der Alltag auf den Höfen mitunter anders aus. Auch Bäuerinnen und Bauern sehen sich oft dazu genötigt, ihr Tun von der als „Strukturwandel“ verbrämten Politik der Agrarindustrialisierung beeinflussen zu lassen – aber sie machen sich diese nicht zu eigen.

Die Bewegung für eine bäuerliche Landwirtschaft eint der Widerstand gegen das „Wachsen oder Weichen“. Dabei geht es nicht um Widerstand gegen Entwicklung und Innovation, ganz im Gegenteil. Es geht darum, den permanenten Wachstumsdruck zu verringern, der wegen der entfesselten Finanz- und Warenmärkte auf den Höfen liegt. Dieser Wachstumsdruck gefährdet weltweit die Versorgung der Menschen mit gesunden Lebensmitteln.

Die Upländer Bauernmolkerei nimmt ganz bewusst auch kleine Betriebe auf. Damit unterstützen wir aktiv eine bäuerliche Landwirtschaft und wirken einer industriellen Ausrichtung der Landwirtschaft entgegen. Und Familienbetrieb und unternehmerische Landwirtschaft schließen sich nicht aus – im Gegenteil, sie produzieren Lebensmittel nachhaltig und marktgerecht.



Familienbetrieb Lorenz, 80 Milchkuhe

Nur mit kostendeckenden und gewinnbringenden Preisen ist auf Dauer eine bäuerliche Zukunftslandwirtschaft möglich. Faire Preise sind aber nur möglich in einer Gesellschaft mit fairen Löhnen. Besonders gesellschaftliche Leistungen der Landwirtschaft z.B. für Boden-, Wasser-, Klima- und Naturschutz, bedürfen ebenfalls einer fairen Entlohnung. Gleichzeitig brauchen wir ein menschenwürdiges Existenzminimum, damit sich alle gute Lebensmittel leisten können.



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

Mai - Oktober 2015

Freitag, 29. Mai, 19:00 Uhr
Sommerpause Juni-August
Freitag, 25. September, 19:00 Uhr
Freitag, 30. Oktober, 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.muhseum.de
info@muhseum.de



Willingen (Upland) im Sauerland

Willingen (Upland) ist eine Gemeinde im Upland, dem nordöstlichen Teil des Rothaargebirges. Sie gehört zum Landkreis Waldeck-Frankenberg in Hessen und grenzt direkt an den Hochsauerlandkreis in Nordrhein-Westfalen.



Der Begriff „Upland“ stammt aus dem Plattdeutschen und bedeutet „Hochland“ oder „Auf dem Land“, denn das Gebiet rund um Willingen erhebt sich 600 bis 843 m über dem Meeresspiegel.

Willingen ist ein bekannter Wintersportort. International bekannt ist er durch das jährlich ausgerichtete Weltcup-Skispringen an der Mühlenkopfschanze und der 2007 erbauten EWF-Biathlon-Arena. Optisches Wahrzeichen von Willingen ist ein Viadukt, das im Ersten Weltkrieg erbaut wurde und bis heute als Eisenbahnbrücke genutzt wird.

Gleich drei der schönsten Naturgebiete Deutschlands treffen in Willingen aufeinander: Die höchste Region des Waldecker Landes, der Naturpark Diemelsee und das Hochsauerland. Die abwechslungsreiche Mittelgebirgslandschaft mit Mischwald, blühenden Wiesentälern und kleinen Bächen bilden den Rahmen für die Freizeit- und Urlaubsregion Willingen (Upland).

In den Hochlagen Willingens gibt es Hochheiden, deren Vegetation bis auf die letzte Eiszeit zurückgeht. Damals gehörte das Gebiet Willingens zur Tundra. Anders als in den Tälern entwickelte sich in den Hochheiden in den folgenden Jahrhunderten kein Wald, sondern der traditionelle Bewuchs mit Heidekräutern blieb bestehen. Ein Großteil dieser Gebiete steht unter Naturschutz.

Historisches

Willingen wurde 1380 erstmals urkundlich erwähnt. Zunächst bestand der Ort nur aus wenigen Lehnshöfen. Das frühere Leben im Upland war geprägt von harter Arbeit und bitterer Armut. Wegen der Höhenlage und den damaligen Gegebenheiten war die Landwirtschaft ertragsarm. Hinzu kamen die ungünstigen Witterungsbedingungen mit Schnee von November bis April. Es gab oft Hungersnöte. Der Dreißigjährige Krieg war für das Land eine Katastrophe. Durch Kriegereignisse und schwere Pestepidemien ging die Bevölkerungszahl um etwa 2/3 zurück. Der größte Teil der Häuser wurde zerstört. Das Upland brauchte viele Jahrzehnte, um sich wieder zu erholen.

Die Bevölkerung lebte zunächst hauptsächlich von der Landwirtschaft, langsam entwickelten sich einige Handwerkszweige wie die Eisenverhüttung im 16. bis 18. Jahrhundert. Der Waldreichtum im Upland ver-

anlasste die Waldecker Grafen, Eisenhütten zur Eisenerzeugung und Hämmer für die Verarbeitung des Eisens anzulegen. Das benötigte Eisenerz wurde aus dem Raum Adorf (Gemeinde Diemelsee) mittels Pferdefuhrwerken angefahren. Die Eisenverhüttung hatte den Nachteil, dass die vorhandenen Wälder rigoros abgeholzt und zu Holzkohle verarbeitet wurden. Die in den Hämmern und Schmieden entstandenen Kleisenwaren (Nägel, Hämmer, Zangen, Äxte, Beschlüge aller Art usw.) wurden von den Menschen im Wanderhandel bis hin nach Holland, Österreich und Polen verkauft.

Schieferabbau im Sauerland

Einen weiteren Handwerkszweig stellte der Schieferabbau dar, bereits 1859 gab es zwei Stollenbetriebe. 1857 wurde die erste Schieferbau-AG gegründet. Der Schieferabbau erfordert von jeher viel Handarbeit, da das Gestein manuell gespalten und weiterverarbeitet wird, was die hohen Produktkosten verursacht. Die Grube „Christine“ florierte vor allem in den 50er und 60er Jahren, danach flaute die Konjunktur ab und am 30. April 1971 wurde die Schiefergrube stillgelegt. Heute dient sie jedoch als Besucherbergwerk und das Besondere: in ihr kann unter Tage geheiratet werden.

Leinenhandel im Wandel der Zeit

Da zur Zeit der Eisenverhüttung bereits ein Teil des Lohnes in Eisenwaren ausgezahlt wurde, entwickelte sich ein reger Tauschhandel zwischen Handwerkern und Bauern. Der Handel wurde ausgeweitet und vom 19. bis Mitte des 20. Jahrhunderts spielte vor allem der Leinenhandel eine Rolle. Die Handelsleute nannte man „Linnenkerle“, sie trugen blaue Leinenkittel mit weißer Stickerei, eine Elle, die gleichzeitig als Wanderstab diente und das Leinen in großen Säcken auf dem Rücken.

Man verkaufte nach Hagen, Dortmund, Oldenburg, ins Rheinland und auch in weiter entlegene Gebiete zunächst selbst gewebtes Leinen und kaufte später den Stoff in westfälischen Großwebereien auf. Der Leinenhandel erreichte seinen Höhepunkt 1926, damals gab es 132 Linnenkerle, deren Anzahl sich bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkrieges mehr als halbierte. Daneben betrieb man den Handel mit Fasskränen (Zapfhähne), die teils selbst gedreht und teils aus den umliegenden Ortschaften aufgekauft wurden. Man verkaufte diese Erzeugnisse nach Nordrhein-Westfalen und in den Osten.

Die Handelsleute brachten von ihren Reisen viel Fortschrittliches mit und so entwickelte sich langsam der Fremdenverkehr, denn zunächst waren es Geschäftspartner der Händler, die ins Upland kamen.



Vom Bergdorf zum Tourismuszentrum

Seit über 100 Jahren spielt der Fremdenverkehr in Willingen eine Rolle und die Geschichte vom armen Bergdorf zum modernen Kurort und Tourismuszentrum

Upländer Becher-Sortiment – jetzt im K3® Becher

Die Upländer Bauernmolkerei legt großen Wert auf nachhaltig produzierte Lebensmittel – dazu gehört natürlich auch die Verpackung der Produkte.

Nachdem 2013 bereits die Kartonverpackung für unsere Trinkmilch durch eine noch umweltschonendere Verpackung ersetzt wurde, stellen wir in diesem Jahr auch unser gesamtes Becher-Sortiment auf K3®-Technologie um.

K3® bedeutet Karton-Kunststoff-Kombination. Diese Verpackung zeichnet sich durch eine sehr gute CO₂-Bilanz und einen sehr geringen Kunststoffanteil aus. Der Karton besteht aus 100 % Recyclingkarton und kann durch ein funktionelles Aufrissband leicht vom innen liegenden Kunststoffbecher gelöst und so getrennt recycelt werden.

Und nebenbei
- finden wir -
sehen die Be-
cher sehr gut
aus.



Aber bitte mit...



Upländer Schlagsahne

Unsere frische Schlagsahne im 200 g Becher hat einen Fettgehalt von mindestens 32 %.

Sahne (Rahm) erhält man, indem Rohmilch in Rahm und Magermilch getrennt wird. Dies geschieht in der Molkerei durch eine Zentrifuge. Der Rahm ist dabei der fettreiche Anteil in der Milch, der sich auch auf natürliche Weise beim längeren Stehenlassen der (Roh-) Milch an der Oberfläche absetzen würde.

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

Die Upländer Schlagsahne wird ohne Zusatz von Stabilisatoren oder anderen Zusatzstoffen hergestellt. In den Richtlinien des Bioland-Anbauverbandes ist der Einsatz des Verdickungsmittels Carrageen ausgeschlossen. Deshalb bildet sich auf unserer Schlagsahne nach längerer Standzeit eine Rahmschicht – so wie früher! Einfach vor dem Öffnen schütteln.

Durch ihren lieblich-cremigen Geschmack ist unsere frische Upländer Schlagsahne ideal für die Zubereitung von Süßspeisen. Aber auch in der herzhaften Küche wird sie gerne zur Verfeinerung von Suppen und Soßen verwendet.

Besonderheit

Die Upländer Schlagsahne spritzt nicht beim Schlagen und wird wunderbar fest auch ohne Sahnesteif!

ist geprägt von Entbehrungen, Visionen, Unternehmergeist und zähen Bemühungen.

Schon 1932 wurde Willingen Luftkurort, 1957 „Heilklimatischer Kurort“ und 1979 „Kneippheilbad“. Heute bietet die Großgemeinde Willingen ca. 9.000 Gästebetten in 320 Betrieben und zählt jährlich rund eine Million Übernachtungen. Damit steht Willingen hinsichtlich der Fremdenverkehrsintensität an der Spitze des Bundeslandes Hessen und gehört zu den fünf übernachtungsstärksten heilklimatischen Kurorten Deutschlands.



Upländer Biskuitrolle mit Erdbeeren

für den Biskuit:

- 4 Eier
- 4 EL Wasser
- 200 g Rohrohrzucker
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver

für die Füllung:

- 400 g frische Erdbeeren
- 400 g Upländer Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 g Rohrohrzucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Wasser schaumig schlagen, den Rohrohrzucker unterrühren und anschließend das mit Speisestärke und Backpulver gemischte Mehl unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 220 °C (Umluft) 10 - 12 Min. auf der 2. Schiene von oben backen.

Danach auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen, harte Kanten abschneiden, damit der Teig beim Rollen nicht bricht und sofort mit dem Geschirrtuch aufrollen (Tuch mit einrollen). Ca. 10 Min. abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Die Erdbeeren unterheben. Die Rolle wieder abrollen, die Sahne-Erdbeer-Creme auf den Boden streichen und wieder aufrollen. In Frischhaltefolie verpackt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Die Rolle kann man gut am Vortag zubereiten.

Rezepte



Upländer Himbeer-Sahne-Eiscreme

*blitzschnell
gemacht!*

- 300 g TK Himbeeren
- 200 g Upländer Schlagsahne
- 100 g Rohrohrzucker

Für das Dessert die Himbeeren 10 Min. antauen lassen. Im Anschluss Himbeeren, Sahne und je nach Geschmack Zucker in einer hohen Schüssel mit einem Mixer pürieren. Die Eiscreme sofort mit geschlagener Sahne servieren und genießen oder einfrieren.

Tipp: Wahlweise können Sie auch andere TK Früchte nehmen wie Erdbeeren oder gefrorene Bananenscheiben.



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 auf der Homepage www.bauernmolkerei.de nachlesen!



Foto: Martin Egbert

Solidarische Landwirtschaft

„Du musst selbst die Veränderung sein, die Du in der Welt sehen willst.“ (M. Gandhi)

Was ist Solidarische Landwirtschaft?

Die Landwirtschaft – nicht das einzelne Lebensmittel – wird finanziert.

In der solidarischen Landwirtschaft tragen mehrere Privathaushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs, wofür sie im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten. Durch den persönlichen Bezug zueinander erfahren sowohl die Erzeuger als auch die Konsumenten die vielfältigen Vorteile einer nicht-industriellen, marktunabhängigen Landwirtschaft.

Solidarische Landwirtschaft - kurz: SoLaWi - ist eine Wirtschaftsgemeinschaft zwischen Privathaushalten und einem (oder mehreren) landwirtschaftlichen Betrieb(en)

mit dem Ziel, den Lebensraum für Pflanze, Tier und Mensch langfristig zu erhalten. Die Gemeinschaft entwickelt miteinander ein Konzept für die Zusammenarbeit und teilt sich die Kosten, die Ernte und auch das Risiko. Die Verbraucher verpflichten sich jeweils für ein Jahr, gemeinschaftlich alle anfallenden Betriebskosten zu tragen. Im Gegenzug erhalten sie frische, ökologisch produzierte Lebensmittel aus ihrer Region. Der Betrieb hat ein gesichertes Einkommen und Planungssicherheit, wodurch er unabhängiger wird von Marktstrukturen und Großhandels-Preisen.

Aktuell gibt es 29 SoLaWi's in Deutschland – Tendenz steigend. Darunter auch Bio-Milchlieferanten der Upländer Bauernmolkerei wie Bernd Schmitz und Jürgen Kröll. Bernd Schmitz sieht nach seiner Umstellung auf ökologische Wirtschaftsweise in der SoLaWi einen weiteren Schritt zur Qualitätssteigerung. Qualität nicht nur der Produkte, sondern auch der Arbeit, des Miteinanders, des Umgangs mit Natur und Boden. Aber auch die Verteilung des Risikos auf eine große Gruppe ist ein Qualitätsgewinn. Bisher gab es auf beiden Höfen vor allem Milchkühe. Nun geht es darum, Vielfalt auf den Hof zu bringen: Kartoffeln, Gemüse, Beerensträucher und Hühner sind in Planung.

 **Solidarische
Landwirtschaft**
sich die Ernte teilen

Weitere Infos unter:
www.solidarische-landwirtschaft.org

Quelle: Bauernstimme Abl., www.bauerbernd.de



Kino-Tipp:

Zu Beginn seines neuesten Dokumentarfilms stellt Valentin Thurn, der Regisseur von „Taste the Waste“ und „Die Milchrebell“, eine Rechnung auf, die eine bedrückende Ausgangsposition darstellt: Die Weltbevölkerung wird im Laufe des Jahrhunderts auf zehn Milliarden anwachsen. 10 Milliarden – wie werden wir alle satt?

Unser Milchlieferant Bernd Schmitz aus Hennef, ist neben Vandana Shiva und Felix Prinz zu Löwenstein, einer der mitwirkenden Personen, die Valentin Thurn zu diesem Thema interviewt hat.

Thurn zeigt zunächst alle Lösungsansätze auf, ohne sie zu werten. Am Ende des Films stehen innovative Ansätze für die Ernährungssicherung auf lokaler oder regionaler Ebene. Sie alle offenbaren, welchen enormen Einfluss wir mit unserem Essverhalten haben. Jeder von uns entscheidet aktiv mit, welcher Weg zukünftig die Landwirtschaft dominieren wird.

Der Film wurde durch die Deutsche Film- und Medienbewertung (FBW) mit dem Prädikat „besonders wertvoll“ ausgezeichnet.

Weitere Infos unter:
www.10milliarden-derfilm.de

Wir stellen uns vor: Familie Emden aus Waldeck- Frankenberg

Wir wohnen in Ober-Werbe, einem kleinen Dorf in Waldeck in der Nähe des Edersees. Der Biohof ist nur 30 km von der Upländer Bauernmolkerei entfernt und wird in 14. Generation bewirtschaftet.

Wir, Heinfried und Susanne Emden mit unseren Kindern Hendrik und Friederike kümmern uns zusammen mit einem Mitarbeiter um 90 Milchkühe und deren Nachzucht. Unterstützung erhalten wir auch von unseren Familien und Freunden.



Die Kühe haben ca. 10 Hektar Weidegang auf unseren Talwiesen und können sich im Laufstall frei bewegen. Bewirtschaftet werden insgesamt 70 Hektar Grünland und 60 Hektar Ackerland. Auf dem Acker wird Klee, Mais, Bohnen, Hafer, Gerste, Weizen, Roggen und Dinkel angebaut.



Der Betrieb wurde Anfang 2014 auf ökologische Landwirtschaft umgestellt und nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes bewirtschaftet. Uns ist wichtig, dass wir mit der Umstellung auf einen Bio-Betrieb die Umwelt nachhaltig schonen und durch den Verzicht von Pflanzenschutz- und Düngemitteln keine Großkonzerne unterstützen. Seit 2010 verarbeiten wir einen Teil der Milch direkt auf dem Betrieb in unserer eigenen Werbetaler Hofmolkerei und vermarkten unsere Milchprodukte in der näheren Umgebung. Den größten Teil unserer Milch liefern wir seit 2014 an die Upländer Bauernmolkerei.

Unser Motto: Wir wollen durch eine gute Kreislaufwirtschaft Ressourcen schonen und durch unsere Arbeit das Land unserer Vorfahren erhalten. Uns ist daran gelegen regionale Wirtschaftswege zu unterstützen.

Weitere Infos unter: www.werbetaler-hofmolkerei.de



Impressum
Herausgeber: Upländer Bauernmolkerei GmbH, Korbacher Straße 6, 34508 Willingen-Usseln, Tel: 0 56 32-94 86-0, Fax: -30, info@bauernmolkerei.de, www.bauernmolkerei.de
Verantwortlich für den Inhalt: Karin Artzt-Steinbrink
Redaktion: Henrike Habermann, Cornelia Hellwig, Melanie Helmsen Gestaltung: Artgerecht, Lichtenfels, Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH Fotos: Henrike Habermann, Cornelia Hellwig, Fotolia

DE-ÖKO-006

Landwirt