

Molkerei-Magazin



Mitbegründer der Upländer Bauernmolkerei: Josef Jacobi

Generationenwechsel bei der Milcherzeugergemeinschaft Hessen w. V.

Josef Jacobi gibt nach 24 Jahren sein Amt als Vorstandsvorsitzender an Sven Lorenz ab.

Die Bio-Bäuerinnen und -Bauern der Milcherzeugergemeinschaft Hessen w. V. (MEG) gründeten 1996 gemeinsam mit Umweltschützern, Privat- und Geschäftsleuten die Upländer Bauernmolkerei GmbH, zurzeit gehören 112 stimmberechtigte Mitglieder der MEG an.



Der neugewählte Vorstand der MEG mit den ausgeschiedenen Mitgliedern, v.l.n.r.: Bernd Kramer, Heinfried Emden, Walter Lang, Karin Artzt-Steinbrink, Andreas Schmid-Eisert, Renate Kaupenjohann, Josef Jacobi, Harald Göbel, Manuela Seibel-Lahnert, Sven Lorenz
Es fehlt: Robin Meyer

Nach 24 Jahren als Vorstandsvorsitzender stellte Josef Jacobi im September bei der Jahreshauptversammlung der MEG in Weimar/Lahn sein Amt zur Verfügung. Zu seinem Nachfolger ist der 43-jährige Sven Lorenz aus Vöhl gewählt worden. Damit kommt es zu einem Generationenwechsel im Vorstand der MEG, der schon länger vorbereitet wurde. „Ich habe nun ein gewisses Alter erreicht, in dem man so einen verantwortungsvollen Posten an Jüngere weitergeben sollte“, so Josef Jacobi. Als Aufsichtsratsvorsitzender bleibt der 73-Jährige der Upländer Bauernmolkerei erhalten. „Josef Jacobi gilt großer Dank für seine Verdienste in seiner 24-jährigen, bei-



v.l.n.r.: Josef Jacobi, Bernd Kramer, Sven Lorenz, Heinfried Emden, Andreas Schmid-Eisert

spielhaften Tätigkeit. Auch aus diesem Grunde haben wir ihn zum Ehrenvorsitzenden der MEG ernannt“, erklärt der neue Vorsitzende Sven Lorenz.

Faire Milch – Frei von Gentechnik – Pionierarbeit
Josef Jacobi ist ein Mann der Tat. Seine Bestrebungen, Lebensmittel und besonders die Produkte der Landwirte wertzuschätzen sind bemerkenswert. Jacobi forderte als einer der Ersten, dass Bauern faire Preise für ihre Produkte bekommen. Mit der Wiederinbetriebnahme der Molkerei in Usseln im Jahr 1996 sollte genau dieser Kerngedanke umgesetzt werden. Zu Beginn wurde zunächst eine Million Kilogramm Bio-Milch jährlich und – um die Auslastung zu garantieren – konventionelle Milch verarbeitet. Mit der Einführung der „Fairen Milch“ leistete Jacobi im Jahr 2005 Pionierarbeit. Entgegen aller Prognosen akzeptierten die Kunden die 5 Cent Preisaufschlag auf die Bio-Milch, die dann direkt beim Erzeuger landeten. Außerdem war die Upländer Bauernmolkerei die erste, die gentechnikfreie Milch auf den Markt brachte. Ebenso ein Verdienst von Josef Jacobi und seinen Mitstreitern.



v.l.n.r.: Sven Lorenz, Andreas Schmid-Eisert, Walter Lang

Neue Leute im Vorstand der MEG – Frische Ideen
„Die Fußstapfen von Josef Jacobi sind extrem groß. Sie auszufüllen würde sicher schwierig, deswegen werde ich mit meinen Ideen neue Wege ansteuern“, so der neue MEG-Vorsitzende und Bio-Landwirt Sven Lorenz. Neuer 2. Vorsitzender ist Heinfried Emden. Wiedergewählt wurden Bernd Kramer und Renate Kaupenjohann.

Neu im Vorstand sind außerdem Robin Meyer, Harald Göbel und Manuela Seibel-Lahnert. Sie ersetzen Andreas Schmid-Eisert, dem für sein 21-jähriges Engagement in der MEG gedankt wurde. Außerdem stellte Walter Lang nach einer Amtsperiode seine Position zur Verfügung. „Die Zepterübergabe an junge, frische und motivierte Leute hat perfekt funktioniert. Darauf kann man stolz sein“, resümierte Bernd Kramer, der ebenso lange der MEG angehört wie Josef Jacobi.



Sortiment

Upländer Süßrahmbutter

Molkerei

„Überblick“

Event

59. Hessentag in Bad Hersfeld

unser Engagement

BioBrotbox-Aktion 2019

Rezept

Upländer Zimtknoten



Liebe Kundinnen und Kunden,

an die Qualität unserer Bio-Milchprodukte werden höchste Ansprüche gestellt. Die Qualitätssicherung beginnt schon bei unseren Bio-Milchlieferanten.

Bereits seit 2012 verzichten wir in der Produktion und in den Melkanlagen unserer Bio-Bauern auf die Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, die kritische Chemikalien wie z.B. Chlor, Aminoalkohole und „Quartäre Ammoniumverbindungen“ enthalten, um jede noch so geringe Belastung der Milch mit diesen Stoffen auszuschließen. Die Einhaltung der Vorgaben wird bei den Bio-Betrieben durch Vorort-Kontrollen überprüft. Bei der Einhaltung dieser Vorgaben sowie bei allen weiteren Anliegen und Fragen stehen unsere Erzeugerberaterin und das Qualitätsmanagement unseren Bio-Milchlieferanten zur Seite.

Herzliche Grüße
aus der Upländer Bauernmolkerei

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin



UPLÄNDER MILCH MUHSEUM

Öffnungszeiten Bioladen

Mo. - Sa.: 08.30 - 13.00 Uhr
Di. - Fr.: 14.00 - 18.00 Uhr

Öffnungszeiten Museum & Café

Di. - Fr.: 10.00 - 17.00 Uhr
Sa., So. und Feiertage: 11.00 - 17.00 Uhr
Montag Ruhetag

Mögliche Änderungen der Öffnungszeiten und den Termin unserer Winterpause finden Sie auf www.muhseum.de

Hier finden Sie uns

Korbacher Str. 6, 34508 Willingen-Usseln

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@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-Broten 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@muhsuem.de

„Sommer mit Lieselotte“

Wir blicken zurück auf einen erfolgreichen Themen-Sommer im Upländer Milchmuhseum.

Bei der Sonderausstellung und der kleinen kulturellen Veranstaltungsreihe mit dem Titel: „Sommer mit Lieselotte“ drehte sich im Museum alles um die beliebte Bilderbuchfigur „Kuh Lieselotte“ des Autors und Illustrators Alexander Steffensmeier.

Die Sonderausstellung, organisiert von Stefanie Witte, mit den Original-Illustrationen des Autors verband die Bilder und Geschichten der Lieselotte-Bücher mit den traditionellen Themen des Upländer Milchmuhseums wie Milchabholung, Zentrifugieren, Buttern und Melken. Neben den 15 Aquarellen, wurde die gewohnte Ausstellung außerdem durch Exponate aus den Geschichten von Lieselotte bereichert.



Kinder melken Museumskuh Helma

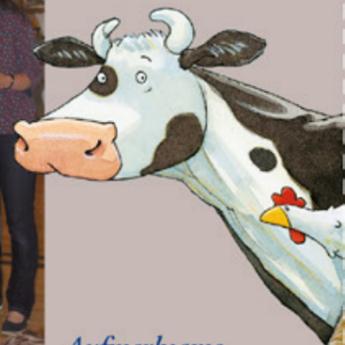
Nach der gelungenen Eröffnungsveranstaltung mit einer Lesung von Alexander Steffensmeier fanden in den Sommermonaten zusätzlich Sonderführungen für Schulkassen, Kindergärten und weitere Besuchergruppen statt.



Lieselotte und ihre Freunde begeistern mit vielen Abenteuern



Besucher genossen unsere Bio-Milchgetränke und leckeren Kuchen aus eigener Herstellung



Aufmerksame Zuhörer beim Bilderbuchkino

Außerdem gab es 3 Aktionstage mit Bilderbuchkino und Basteln. Beim Bilderbuchkino mit „Lieselotte bleibt wach“ oder „Ein Geburtstagsfest für Lieselotte“ hatten die kleinen Zuhörer einiges zu staunen. Beim anschließenden Basteln hatten die Kinder die Möglichkeit einen Einblick ins Nassfilzen zu bekommen - so entstanden unter Anleitung kleine Filzhütchen, gefilzte Untersetzer oder Tischsets.



Kreatives Basteln und Filzen nach dem Bilderbuchkino

Besonderer Dank gilt auch vielen engagierten Upländern, die mit ihren Original-Exponaten wie z.B. der selbstgeknüpften Makramee-Ampel aus Rattlar, den Schätzen von Schlenger-Schäfers Dachboden und dem Niemeierschen Postfahrrad die Ausstellung bereicherten und ihr eine tolle Retro-Atmosphäre verliehen.



Illustrator und Autor Alexander Steffensmeier vor der Kulissenwand

Wir machen den Auftakt: Bio-Brotbox zum Schulstart

Zu Beginn des neuen Schuljahres erhielten bundesweit wieder etwa 180.000 Erstklässler die bekannte gelbe Bio-Brotbox mit einem gesunden Frühstück. Die Bio-Brotbox-Initiative Willingen-Usseln, deren Initiator die Upländer Bauernmolkerei ist, startete Mitte August bundesweit als erste Initiative und verteilte zum zehnten Mal die gesunden Frühstückskisten in nordhessischen Schulen.

Fast 500 Erstklässlern überreichte die Initiative Willingen-Usseln zum Schulstart eine wiederverwendbare Brotbox. Insgesamt waren es 14 Grundschulen in den Gemeinden Willingen, Diemelsee, Korbach, Twiste, Bad Arolsen, Vöhl und Lichtenfels. Gefüllt mit Vollkornbrot, Tomaten, Haferflocken und weiteren hochwertigen Bio-Produkten sorgte sie für ein gesundes und ausgewogenes Frühstück. Dazu gab es für jedes Kind eine leckere Schulumilch.



Karin Artzt-Steinbrink (vorn) verteilt zusammen mit Schulleiterin Iris Niemeier die Bio-Brotboxen

Mitarbeiter der Upländer Bauernmolkerei hatten die Brotboxen fleißig gefüllt und verpackt. Bei der Verteilung am 15. August 2019 an der Diemeltalschule in Willingen-Usseln half Landrat und Schirmherr der Aktion Dr. Reinhard Kubat gemeinsam mit Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei, Bernd Kramer, Betriebsleiter Hofgut Rocklinghausen und Christoph Breindl, Betriebsleiter vom Bio-Garten Flechtendorf. Interessiert lauschten die Kinder den Lehrerinnen, Sponsoren und dem Landrat, die die Inhalte der Box kindgerecht erklärten.



Gruppenfoto: v.l.n.r.: Dr. Reinhard Kubat, Schulleiterin Frau Niemeier, Bernd Kramer, Christoph Breindl, Karin Artzt-Steinbrink, Linda Schauerte und Lehrerin Frau Schlenger mit der ersten Klasse der Diemeltalschule

Unterstützt wurde die diesjährige Aktion auch durch die heimische Biathletin Nadine Horchler vom SC Willingen, denn sie als Leistungssportlerin weiß genau, wie wichtig ein gesundes und ausgewogenes Frühstück ist, um volle Leistung erbringen zu können. 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. Die Box soll Eltern und Kinder täglich daran erinnern, mit einem gesunden Frühstück für die Schulpause gefüllt zu werden.

In diesem Jahr gibt es in ganz Deutschland rund 80 ehrenamtliche Bio-Brotbox-Initiativen, die etwa ein Viertel aller Schulanfänger mit einer Bio-Brotbox versorgen. Die Bio-Brotbox-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 Flechtendorf, Kleeblatt Regionalwarenladen (Korbach), Bohlsener Mühle, Lebensbaum und Sonnentor.

Weitere Informationen unter: www.bio-brotbox.de

Auszeichnung „Wir sind in Form“

2019 erhielt die Bio-Brotbox-Initiative für ihr Engagement zur gesunden Ernährung die Auszeichnung „Wir sind IN FORM“, verliehen vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Der Nationale Aktionsplan „IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ verfolgt das Ziel, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten in Deutschland bis zum Jahr 2020 nachhaltig zu verbessern.



Ausformungsmaschinen.
Hier wird die Butter ausgeformt und eingepackt.

Unsere Upländer Süßrahmbutter enthält neben Fett auch Milcheiweiß, Milchzucker, Mineralstoffe, fettlösliche Vitamine und Milchsäure. Sie eignet sich hervorragend für süße Speisen und lässt sich ebenfalls gut mit Baguette oder einer kräftigen Brotsorte kombinieren. Upländer Süßrahmbutter eignet sich besonders gut zum Kochen, da sie beim Erhitzen nicht flockt und hervorragend bindet.

Wussten Sie?

Für die Herstellung von einem Päckchen Butter (250 g) werden etwa 5 Liter Milch benötigt.



Die Molkerei der Bio-Bauern



Upländer Zimtknoten

für ca. 15-17 Stück

für den Teig:

- 230 ml Upländer Milch
- ½ Würfel Hefe
- 70 g Rohrohrzucker
- 80 g Upländer Süßrahmbutter (zimmerwarm)
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz

für die Füllung:

- 125 g Upländer Süßrahmbutter
- 100 g Rohrohrzucker
- 2-3 EL Zimt

Evtl. 3 EL gebackte Haselnüsse

Die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe und den Zucker darin auflösen. Butter, Mehl und Salz nacheinander zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und mit Zucker und Zimt verrühren. Den Ofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze).

Den Hefeteig noch einmal kurz durchkneten und auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Den Teig von rechts und links dreilagig übereinander schlagen und in Streifen scheiden. Die einzelnen Streifen in sich verdrehen und verknoten. Die Knoten mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 10 bis 12 Minuten backen.

Tipp: Vor dem Backen mit gehackten Haselnüssen bestreuen.



Upländer Süßrahmbutter

erhältlich in 250 g und für kleine Haushalte in 125 g

Unsere Upländer Süßrahmbutter wird aus frischem Rahm hergestellt – Rahm erhält man durch die Trennung der Milch in Rahm und Magermilch, in der Molkerei geschieht dies mittels Zentrifuge. Nach der Trennung besitzt der Rahm einen Fettgehalt von 40 %. Anschließend wird der Rahm erhitzt und zur Reifung für 6-8 Stunden in einen Rahmtank gefüllt.

Danach wird der Rahm in die Trommel der Butterungsmaschine gepumpt und dort mit 1.800 Umdrehungen pro Minute geschlagen, dadurch bildet sich das Butterkorn. Durch kleine Löcher in der Trommel kann die dabei entstehende Buttermilch abfließen und weiterverarbeitet werden.

Das Butterkorn fällt aus der Trommel in den sogenannten „Knetter“ und wird dort geknetet. Bei diesem Vorgang wird nochmals Buttermilch ausgepresst, sodass die Butter schließlich nur noch einen Wassergehalt von höchstens 16 % und einen Fettgehalt von 82 % hat. Von dort gelangt die Butter über das sogenannte Buttersilo weiter zu den

Bio-Sortiment

Rezept

Die Molkerei der Bio-Bauern – „Überblick“



Seit über 20 Jahren setzen wir uns für faire Milchpreise, den Erhalt kleinbäuerlicher Strukturen und für eine nachhaltige und ökologische Landwirtschaft ein.

Unsere Bio-Milchbäuerinnen und -bauern sind in einer Milcherzeugergemeinschaft organisiert, die die Mehrheitsanteile an der Molkerei hält – damit entscheiden unsere Bio-Bauern selbst, was in der Molkerei passiert und vermarkten ihre Bio-Milch in eigener Regie.

Aktuell beliefern uns 112 Bio-Milchbetriebe mit frischer Bio-Milch aus der Region. Die meisten Höfe liegen in einem Umkreis von gut 100 km um unsere Molkerei herum. Das spart lange Transportwege und schont die Umwelt, denn genau in dieses Gebiet liefern wir den Großteil unserer frischen Bio-Milchprodukte auch wieder aus. Unser Sortiment umfasst aktuell 15 frische Bio-Milchprodukte von Trinkmilch über verschiedene Sauermilchprodukte, Süßrahmbutter bis hin zu leckerem Handkäse. In der Molkerei, im angeschlossenen Upländer Milchmuhseum und im Bioladen arbeiten zurzeit insgesamt 70 MitarbeiterInnen.

Ökologische Milcherzeugung: Unser gemeinsames Ziel ist es, gesunde, hochwertige Bio-Milchprodukte zu erzeugen und dabei die natürlichen Ökosysteme zu schonen und die Tiere artgerecht zu halten. Heute ist es wissenschaftlich belegt, dass der ökologische Landbau die umweltfreundlichste Form der Landwirtschaft ist. Aber was genau heißt das eigentlich?

Die ökologische Landwirtschaft ist in der EU-Öko-Verordnung gesetzlich geregelt. Sowohl unsere Bio-Milchlieferanten als auch wir in der Molkerei arbeiten darüber hinaus nach den weitaus strengeren Richtlinien des Bioland-Verbandes. Jeder Bio-Betrieb wird mindestens einmal jährlich von einer unabhängigen und staatlich zugelassenen Kontrollstelle auf die Einhaltung der Verordnungen überprüft.

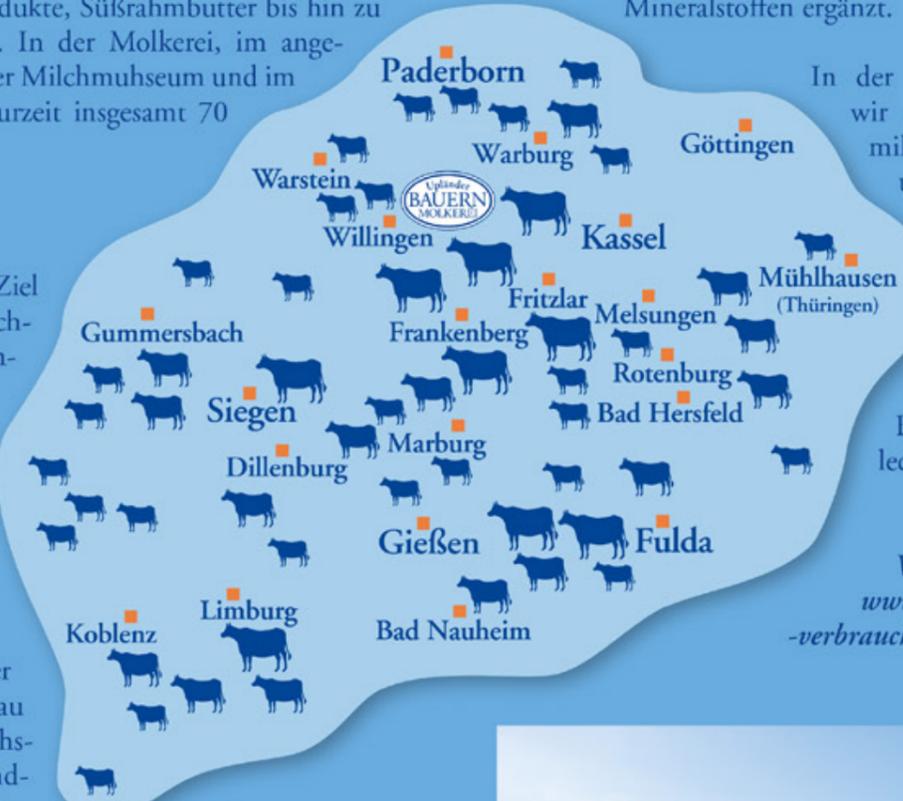
Im Stall hat jede Bio-Kuh einen eigenen Fressplatz und die Liegeflächen müssen mit Stroh, Spelzen oder Sägemehl eingestreut sein. Während der Sommermonate haben die Milchkühe regelmäßigen Weidegang oder Auslauf und

können so ihren natürlichen Bewegungs- und Weidedrang ausleben. Im Winter leben die Milchkühe in einem Laufstall und/oder haben regelmäßig Auslauf.

Der Futterbedarf wird neben dem Grundfutter aus Gras, Heu, Klee, Mais und Ganzpflanzensilage durch Biokraftfutter aus Getreide, Lupinen, Erbsen, Ackerbohnen, Sojabohnen und/oder Ölkuchen sowie Mineralstoffen ergänzt.

In der Molkerei verarbeiten wir die angelieferte Rohmilch schonend weiter und verzichten auf Farbstoffe, künstliche Aromen und Konservierungsstoffe oder Stabilisatoren. Dadurch sind unsere frischen Bio-Milchprodukte so lecker.

Weitere Informationen:
www.bioland.de/infos-fuer-verbraucher/bioland-milch.html



Die Honigkönigin und das Hessentagspaar am Stand der Upländer Bauernmolkerei

Hessentag in Bad Hersfeld

Nach dem „Heim-Hessentag“ in Korbach 2018 waren wir auch in diesem Jahr mit einem Stand bei Deutschlands größtem Landesfest vertreten. Der 59. Hessentag fand vom 7. bis 16. Juni 2019 in Bad Hersfeld statt. Bei der Sonderschau „Natur auf der Spur“ konnten wir gemeinsam mit weiteren Bioland-Mitgliedern vielen interessierten Besuchern die Molkerei und den ökologischen Landbau näher bringen. Selbst teils vom Starkregen überflutete Stände konnten die gute Stimmung dabei kaum trüben. Nun machen wir ein Jahr Pause und sind voraussichtlich beim Hessentag 2021 in Fulda wieder dabei.



Das ehemalige Produktionsgebäude beherbergt heute Bioladen, Upländer Milchmuhseum und Café

Molkerei

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: Melanie Helmsen, Marius Lahme, Linda Schauerte, Stefanie Witte
 Fotos: Upländer Bauernmolkerei, AdobeStock
 Gestaltung: artgerecht, visuelle Kommunikation, Lichtenfels
 Illustration Kuh Liselotte: Verlag Fischer Sauerländer
 Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH, DE-ÖKO-006

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!

