

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!



## „Wir haben es satt“ Demo in Berlin

Zu Beginn der weltweit größten Landwirtschaftsmesse, der „Internationalen Grünen Woche“, haben am 16. Januar 2016 in Berlin 23.000 Menschen umfassende Reformen in der Landwirtschaftspolitik und mehr Umwelt- und Tierschutz gefordert. Die Großdemonstration unter dem Motto „Wir haben Agrarindustrie satt! Keine Zukunft ohne Bäuerinnen und Bauern!“ fand bereits zum sechsten Mal statt. Gemeinsam zogen Verbraucher und Bauern vom Berliner Hauptbahnhof durch das Regierungsviertel zum Bundeskanzleramt und forderten von der Bundesregierung die Weichen für eine bäuerliche und ökologischere Zukunftswirtschaft zu stellen. Über 100 Traktoren aus dem ganzen Bundesgebiet begleiteten den Protest. Ein breites Bündnis aus Umwelt-, Tierschutz- und Agrarverbänden, Entwicklungsorganisationen und Bürgerinitiativen hatte zur „Wir haben es satt!“ Demo aufgerufen.

Die Upländer Bauernmolkerei unterstützte auch in diesem Jahr die Demo aus Solidarität zu den konventionellen Bauern, die seit Monaten unter den niedrigen Milchpreisen leiden. Zusammen mit Bio-Bäckern aus Berlin wurde eine große Menge Butter für die Verteilaktion „Brotzeit“ gespendet. Rund 5.000 Butterbrote wurden an die Demonstranten gereicht. Die eingesammelten Spenden sind für die Organisation Pro Asyl und für ein Flüchtlingsprojekt in Syrien bestimmt. Bei der Abschlusskundgebung wurde gefordert, dass Bundesregierung und EU eine bäuerliche Landwirtschaft unterstützen sollten, statt Agrarfabriken. Außerdem wurde das geplante Handelsabkommen TTIP kritisiert, das die kleinbäuerlichen Strukturen gefährdet. „Bäuerliche Betriebe und die Verbraucher sind die Verlierer der Freihandelsabkommen TTIP und CETA. Die Agrarindustrie will über TTIP und CETA Verbraucherschutzstandards senken“, so Hubert Weiger, Vorsitzender des Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND).

## Bio-Produkte weiter stark nachgefragt!

Upländer Bauernmolkerei auf der Internationalen Grünen Woche 2016 in Berlin

Die Upländer Bauernmolkerei präsentierte sich auf der diesjährigen Grünen Woche zusammen mit dem Sauerlandhof Jacobi aus Körbecke und dem Hofgut Rocklinghausen aus Twistetal. Beide Betriebe liefern ihre Bio-Milch zur Upländer Bauernmolkerei.

Die Grüne Woche in Berlin feierte ihren 90. Geburtstag. Aus diesem Anlass wurden auf der weltgrößten Messe für Landwirtschaft, Ernährung und Gartenbau neun Thementouren für die Messebesucher angeboten. Bei der Bio-Entdeckungstour durch die Bio-Halle 1.2b informierten sich Jung und Alt durch ein interaktives Programm, was „Bio“ auf dem Acker und im Stall bedeutet.

Auf der Show-Kochbühne bereitete Spitzenkoch Dr. Harald Hoppe zusammen mit Josef Jacobi (Aufsichtsratsvorsitzender der Upländer Bauernmolkerei) Bio-Speisen zu. Auch das breite Angebot der Upländer Bauernmolkerei wurde den interessierten Messebesuchern vorgestellt.

Viele prominente Besucher wie der Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt, der regierende Bürgermeister von Berlin Michael Müller, die hessische



Bildquelle: © MesseBerlin

**Traditioneller Stopp am BÖLN-Stand: Eröffnungsrundgang v.l.: Josef Jacobi (Aufsichtsratsvorsitzender der Upländer Bauernmolkerei) Peter Röhrig (Geschäftsführer BÖLW), Elke Röder (Geschäftsführerin BNN), Joachim Rukwied, Präsident des Deutschen Bauernverbands (DBV), Michael Müller (Bürgermeister von Berlin) Eva Herb (Bio-Gärtnerei Herb), Jan Plagge (Biolandpräsident) und Christian Schmidt (Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft).**

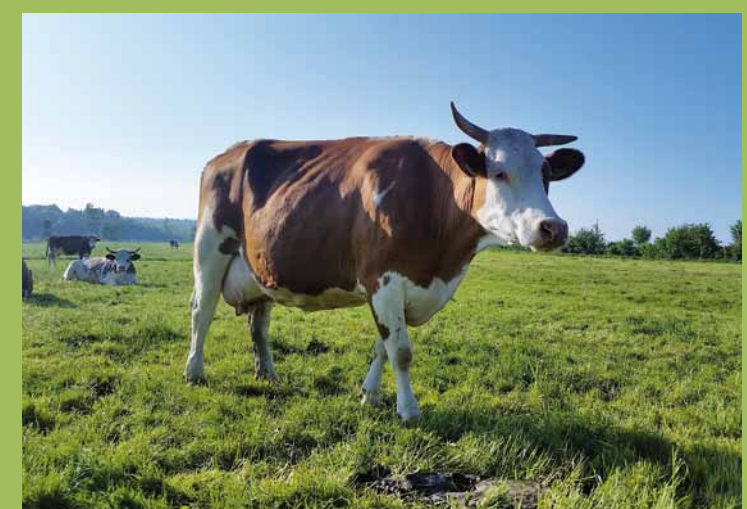
Landwirtschaftsministerin Priska Hinz, Dr. Felix Prinz zu Löwenstein (Vorsitzender des Bundes Ökologischer Lebensmittelwirtschaft), Joachim Rukwied (Deutscher Bauernverband) sowie weitere Landesagrarminister probieren die Upländer Schoko- und Vanillemilch und die Fruchtbuttermilch am Gemeinschaftsstand der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau. Darüber hinaus wurden die Zusammenhänge des ökologischen Landbaus und das Besondere an Bio-Produkten erklärt.



## Wir stellen uns vor: Familie Weckmüller aus dem Hunsrück

Wir wohnen in Belgweiler, einem kleinen, abgelegenen Ort in Rheinland Pfalz. Unser Hof wird schon seit vielen Generationen bewirtschaftet, und seit dem Jahr 2010 stellen wir auf Bio um.

Wir, Erich und Karin Weckmüller und unser Sohn Sascha kümmern uns gemeinsam um unsere 60 Milchkühe und deren Nachzucht.



Auf unseren 140 Hektar Land haben unsere Milchkühe ausreichend Weideplatz. Außerdem nutzen wir die Fläche um dort Weizen, Roggen, Hafer und Kartoffeln anzubauen.

Die Kühe fressen Gras und Bio-Futter und kalben im Freien. Wir melken auch unsere Kühe an einem mobilen Melkstand, sofern das Wetter es zulässt.

Nach einem schlechten Erntejahr 2009 stand für uns fest, dass wir uns von der konventionellen Landwirtschaft verabschieden wollen und auf Bio umstellen. Besonders wichtig war uns, dass wir uns von der Chemie-Industrie abkoppeln und keine Pflanzenschutzmittel oder synthetische Dünger mehr benötigen.

Auch die Homöopathie wird auf unserem Hof großgeschrieben. Wir wollen komplett ohne Antibiotika auskommen und greifen deshalb gerne auf die alternative Medizin zurück. Wir sind überzeugte Bio-Bauern geworden. Eine Rückkehr zur konventionellen Landwirtschaft kommt für uns nicht in Frage. Kühe wieder einsperren - niemals. „Dann hören wir lieber ganz auf.“

Mehr Infos zu unserem Hof unter:  
[www.bioland.de/im-fokus/reportagen/](http://www.bioland.de/im-fokus/reportagen/)



Landwirt



# Molkerei-Magazin



Wir laden Sie herzlich zum  
Molkereifest nach Usseln ein!

Die  
Molkerei der  
Bio-Bauern

...seit 20 Jahren!

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



## Sortiment

Upländer Bauernhandkäse

## Landwirte

Familie Weckmüller

## Events

Internationale Grüne Woche  
2016 in Berlin  
Demo gegen TTIP in Berlin

## Rezepte

Upländer Handkäse-Salat  
Upländer Handkäse-Spieße



Liebe  
Leserinnen  
und Leser,

vor 20 Jahren wurde die Upländer Bauernmolkerei von engagierten Bäuerinnen und Bauern gegründet. Heute blicken wir auf gute und auch schwierige Zeiten zurück und wollen uns mit einem Fest bei allen bedanken, die uns bisher begleitet, unterstützt und die Treue gehalten haben.

Wir freuen uns darauf im April mit vielen Gästen gemeinsam zu feiern und auf 20 spannende Jahre zurückzublicken. Der Aufbau unseres Biomilch-Sortiments und außergewöhnliche Projekte haben diese Zeit geprägt. Eine Besonderheit: die Molkerei ist auch heute in der Hand der Bäuerinnen und Bauern.

Wir schauen ebenso in die Zukunft, in der wir weiter unseren Beitrag leisten wollen zur Entwicklung des ökologischen Landbaus und Stärkung unserer Region.

Herzliche Grüße  
aus der Upländer Bauernmolkerei

*Karin Artzt-Steinbrink*

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

## Molkereifest am 24. April rund um die Upländer Bauernmolkerei in Willingen-Usseln

Die Upländer Bauernmolkerei wurde im Jahr 1996 gegründet und nahm den Betrieb der ehemaligen Upländer Gebirgsmolkerei, die ein Jahr zuvor geschlossen wurde, wieder auf. Den 20. Geburtstag der Molkerei möchten wir am Sonntag, den 24. April in Usseln feiern.

10.15 Uhr Gottesdienst  
mit Pfarrerin Giesela Grundmann  
und dem Posaunenchor Usseln im Festzelt

- 11.00 Uhr - 17.00 Uhr bunter Markt
- Show aus Zauberei & Hochradartistik mit Artist Hironimus
  - Käsen im Käsekessel
  - regionale, ökologische Spezialitäten
  - Molkereiladen (bis 17 Uhr geöffnet)
  - Führungen durch das Upländer Milchmuhseum
  - Autogrammstunde mit der Hessischen Milchkönigin
  - Wettermelken für Groß und Klein
  - Kinderschminken & Milchquiz
  - Holz- & Kunsthandwerk
  - Buttern wie früher – mit Verkostung
  - Milchanlieferung mit dem Pferdegespann (gegen 15 Uhr)
  - musikalische Unterhaltung mit der Schützenblaskapelle Willingen u.v.m.



(v.r.) Karin Artzt-Steinbrink mit Tierheilpraktikerin  
Birgit Gnadt und den Teilnehmern

## Homöopathie für Milchkühe

Zu einem Seminar über die homöopathische Behandlung in der Rinderhaltung trafen sich zahlreiche Bäuerinnen und Bauern in der Upländer Bauernmolkerei in Willingen-Usseln. Tierärztin Birgit Gnadt vom Chiemsee vermittelte den Interessierten die Grundlagen der Homöopathie und erklärte sehr anschaulich den Einsatz der wichtigsten Arzneimittel bei verschiedenen Krankheiten von Kühen und auch Kälbern.

Natürliche, ganzheitliche Behandlungsmethoden bei Erkrankungen von Nutztieren halten in immer mehr Ställen Einzug. Die Homöopathie bietet eine erfolgreiche und kostengünstige Behandlung der Tiere und erzeugt keine Medikamenten-Rückstände in Milch und Fleisch.

In vielen Fällen kann auf eine Antibiotika-Behandlung verzichtet werden.

Im Seminar lernten die Teilnehmer anhand vieler Beispiele aus der Praxis Anwendung und Wirkungsweise der homöopathischen Mittel kennen. Karin Artzt-Steinbrink erfreute sich, dass sie mit Birgit Gnadt eine sehr erfahrene Tierärztin für die Schulung der Milchlieferanten gewinnen konnte. Auch im kommenden Jahr wird die Upländer Bauernmolkerei weitere Seminare im Bereich Tiergesundheit zur Vertiefung des Gelernten anbieten.



C-Jugend SG Upland mit Betreuer Alexander Schilling

Rechtzeitig zum Start der Hallensaison 2015/16 hat die C-Jugend der SG Upland einheitliche Trainingsanzüge gesponsert bekommen. Wir wünschen für die kommenden Fußballspiele viel Erfolg!





# 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!



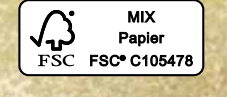
## Käse & Wein Abende

**Februar – April 2016**  
Freitag, 26. Februar, 19:00 Uhr  
Freitag, 25. März, 19:00 Uhr  
Freitag, 29. April, 19:00 Uhr

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Broten 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



## Die Upländer Bauernmolkerei – ein besonderes Konzept

*Die Geschichte der Upländer Bauernmolkerei*

Die Ursprünge der Molkerei in Usseln gehen bis in das Jahr 1898 zurück. Damals schlossen sich 35 Landwirte im Upland zu einer Genossenschaft zusammen. Anfangs wurden täglich 500 Liter Milch von Bauernhöfen in Usseln und den umliegenden Dörfern an die „Upländer Gebirgsmolkerei“ geliefert.



Historische Bildaufnahme aus den 50er Jahren

Als 1962 die Milchmenge mit 20 Millionen Liter jährlich auf mehr als das Hundertfache angewachsen war, wurde ein größeres Produktionsgebäude gebaut, in dem auch heute nach der Wiederinbetriebnahme die Milch verarbeitet wird. Im alten, ehemaligen Produktionsgebäude wurde vor vierzehn Jahren das „Upländer Milchmuhseum“ eingerichtet.

In den siebziger und achtziger Jahren führten Fusionen mit kleinen Nachbarmolkereien zu weiterem Wachstum. Eine enge Zusammenarbeit mit den Milchwerken Köln/Wuppertal („Tuffi“) mündete schließlich 1994 in eine Fusion der beiden Molkereien. Ein Jahr später wurde die Molkerei in Usseln geschlossen und die Milch der 290 Landwirte zu anderen Molkereien gebracht. Der Region gingen nicht nur 33 Arbeitsplätze verloren, sondern auch die regionale Weiterverarbeitung und Vermarktung der im Upland erzeugten Milch.



1996: Vorbereitung zur ersten Produktion v.l.: Veterinär Dr. Rintelen und Betriebsleiter Andreas Siegert.

**Die Milcherzeugergemeinschaft**  
Zu dieser Zeit waren Bäuerinnen und Bauern aus Nordhessen, die ihre Höfe nach ökologischen Richtlinien bewirtschafteten, auf der Suche nach einer neuen Verarbeitungsstätte für ihre Milch. Sie hatten sich bereits 1986 zu einer Milcherzeugergemeinschaft (MEG) zusammengeschlossen. Anfangs wurde die Milch von drei Bio-Betrieben in der kleinen Privatmolkerei Wetzke in



Im ehemaligen Gebäude der Upländer Gebirgsmolkerei befindet sich heute der Molkereiladen und das Milchmuseum

Lichtenfels-Sachsenberg verarbeitet. Bis 1995 wuchs die Milchmenge auf etwa eine Million Liter jährlich. Die große Nachfrage von Landwirten, die ihre Milch ebenfalls über die MEG vermarkten wollten, und fehlende Perspektiven in der Molkerei führten zur Übernahme der stillgelegten Molkerei in Usseln.

**Eine besondere Betreibergesellschaft**  
Die Landwirte der MEG gründeten gemeinsam mit Bio-Bäuerinnen und -Bauern aus dem benachbarten Nordrhein-Westfalen die Upländer Bauernmolkerei GmbH. Das Konzept ist außergewöhnlich, denn die Landwirte liefern nicht nur die Milch, sie verarbeiten und vermarkten sie auch in eigener Regie. Die Anteile an der Gesellschaft werden mehrheitlich von den Bio-Landwirten gehalten, daneben sind Privat- und Geschäftsleute sowie der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) Gesellschafter der Upländer Bauernmolkerei. Um das Projekt zu unterstützen, hat der BUND einen Beteiligungsfond aufgelegt, mit dem der Molkerei Kapital für Investitionen zur Verfügung gestellt wird. Weiterer Gesellschafter ist die BioBauern-Beteiligungs AG, deren Aktionäre das besondere Molkerei-Projekt ebenfalls unterstützen. Im September 1996 konnte die Produktion in der Usselner Molkerei wieder aufgenommen werden. Heute liefern über 100 Landwirte jährlich 35 Millionen Liter Bio-Milch an die Molkerei.

**Bio und regional**  
Die Betriebe, die Bio-Milch zur Upländer Bauernmolkerei liefern, gehören dem Bioland-Verband oder einem anderen anerkannten, ökologischem Anbauverband an. Die Milchprodukte werden unter „Bioland“ vermarktet. Das Konzept der Molkerei ist regional, der größte Teil der Milchprodukte wird an Kunden in das Gebiet geliefert, aus dem die Milch stammt. Einige Spezialitäten werden bundesweit vermarktet. Der Slogan „In jedem Liter Bio-Milch steckt ein schönes Stück Region“ macht den Schwerpunkt der Vermarktung deutlich.

**Außergewöhnliche Projekte**  
Die Verwirklichung ungewöhnlicher Ideen unter großem Einsatz von Mitarbeitern und Gesellschaftern haben die Upländer Bauernmolkerei überregional bekannt gemacht. So kennzeichnete die Molkerei als erste in Deutschland ihre bis 2009 neben der Biomilch verarbeitete konventionelle Milch mit dem Siegel „ohne Gentechnik“. Auch die Bezeichnung „fair“ verwendete die Upländer Bauernmolkerei als erstes Unternehmen in Deutschland für heimische Produkte. Die Gründung des „Biofair-Vereins“ gemeinsam mit anderen Herstellern folgte.

In der Region ist die Molkerei über das Upländer Milchmuhseum verwurzelt, das im alten Produktionsgebäude eingerichtet wurde. Neben der wachsenden Beliebtheit der Biomilch-Produkte sorgen Initiativen wie die Bio-Schulmilch und die Bio-Brotbox für zunehmende Bekanntheit. Nicht zuletzt zeichnet sich die Upländer Bauernmolkerei dadurch aus, dass sie weiterhin in der Hand der Bio-Bäuerinnen und -Bauern ist.

## Kunststoff aus Milch (Galalith/Milchstein)

*Galalith ist ein alter Handelsname für einen Casein-Kunststoff.*



Galalith wurde bis etwa Mitte der 1930er Jahre in großen Mengen in Deutschland hergestellt und zunächst u. a. zur Herstellung von Knöpfen, Schmuck und Besteckgriffen verwendet, später auch für die Isolierung von elektrischer Anlagen. Nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges verlor Galalith durch die Entwicklung neuer, vollsynthetischer Kunststoffe nach und nach an Bedeutung, denn diese waren erstens billiger in ihren Grundstoffen (Erdöl statt Milch) und zweitens weniger brüchelig als Galalith. Aufgrund seiner Materialeigenschaften führt Galalith immer noch ein Nischendasein, etwa bei Stricknadeln, Füllfederhaltern oder Plektren.

Ganz einfache Herstellung: 250ml frische Vollmilch (mit H-Milch klappt der Trick nicht!) und zwei Esslöffel Essig. Die Milch im Topf langsam erwärmen und den Essig hinzugeben. Die Milch muss heiß werden, darf jedoch nicht kochen. Der Essig verändert das fein verteilte Eiweiß in der Milch. Man sagt, es „denaturiert“, weil seine natürliche Form zerstört wird. Deshalb bilden sich weiße Flocken in der Milch, die immer mehr verklumpen. Irgendwann schwimmen nur noch ein paar große Klumpen in einer gelblichen Flüssigkeit – von der guten Milch keine Spur mehr. Die Klumpen kann man nun zu Figuren, Knöpfen etc. kneten – wenn sie an der Luft trocknen, werden sie richtig fest!

Das ist nicht nur ein tolles Experiment, sondern hatte früher einen ganz praktischen Nutzen: Einer der ersten Kunststoffe wurde aus Milcheiweiß gemacht. Man nannte ihn „Kunsthorn“ oder „Milchstein“ („Galalith“) und fertigte daraus zum Beispiel Knöpfe, Kämmen und Isoliermaterialien für elektrische Leitungen – so wurde tatsächlich Plastik aus Milch gemacht! Heute dient fast ausschließlich Erdöl zur Kunststoffgewinnung.



## Upländer Handkäse-Salat

**200g Handkäse, 200g Fleischwurst, Gewürzgurken, Tomaten, 1 Zwiebel, Zucker, Salz, Pfeffer, Öl, Essig, nach Wahl mit Petersilie und Schnittlauch anrichten**

Den vorgereiften Handkäse in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Anschließend die Fleischwurst schneiden und hinzugeben. Tomaten, Gewürzgurken und Zwiebel zerhacken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Zucker würzen und abschmecken. Nach Bedarf können Sie Petersilie oder Schnittlauch hinzugeben.

*Tipp: Den fertigen Salat ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.*

## Konzept für eine bedarfsorientierte Mengenregulierung der Milch

*Upländer Bauern solidarisieren sich mit den demonstrierenden Milchbauern*

Die Bäuerinnen und Bauern der Milcherzeugergemeinschaft Hessen, die ihre Biomilch an die Upländer Bauernmolkerei liefern, bekunden ihre Solidarität mit den konventionell wirtschaftenden Kollegen. Josef Jacobi, Vorsitzender der Milcherzeugergemeinschaft Hessen, erklärte, dass der viel zu niedrige konventionelle Milchpreis bäuerliche Existenzen zu vernichten drohe. Wer auf dem Weltmarkt konkurrenzfähig sein will, braucht billige Milch in großen Mengen. Das führt nicht zu höheren Preisen für die Milcherzeuger. Die Upländer Bauernmolkerei geht mit ihrer regionalen Ausrichtung seit vielen Jahren einen anderen Weg. Die Kunden der Biomilch zahlen Preise, die die Existenz der Bauern sichern. Bei biologisch erzeugten und regionalen Produkten steigt seit Jahren die Nachfrage.

Um Überschüsse auch in Zukunft zu vermeiden, haben die Mitglieder der Milcherzeugergemeinschaft Hessen ein Konzept zur bedarfsorientierten Mengenregulierung beschlossen. Dieses beinhaltet, dass jeder Milcherzeuger ein Lieferrecht für eine definierte Menge Milch erhält. Will er die Milchproduktion erhöhen, kann er einen entsprechenden Antrag beim Vorstand der Milcherzeugergemeinschaft stellen. Zurzeit werden die Anträge positiv beschieden, da der Absatz der Biomilchprodukte weiter wächst. Sollten sich in Zukunft Überschüsse abzeichnen, werden Anträge nicht genehmigt, bis der Bedarf wieder steigt. Liefern Betriebe dennoch mehr Milch, kann diese „Übermilch“ entsprechend einer schlechteren Vermarktung mit einem geringeren Preis bezahlt werden. Bei diesem Modell übernehmen die Milcherzeuger selbst mit Verantwortung dafür, dass sie keine Mengen über den Bedarf hinaus produzieren. Wir hoffen, dass damit auch in Zukunft Überschüsse und damit sinkende Milchpreise vermieden werden können, erzählt Karin Artzt-Steinbrink, die Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei.

## Upländer Handkäse-Spieße

**Zutaten für verschiedene Spieß-Varianten:  
Upländer Bauernhandkäse  
Cocktailtomaten  
Gewürz- oder Salatgurken**

Cocktailtomaten halbieren. Gurken und den vorgereiften Handkäse in gleichgroße Stücke schneiden und die Zutaten abwechselnd aufspießen.

*Tipp: Probieren Sie die Spieße mit einem Schmand Aufstrich, Senfbutter oder einem Dip (150 g Upländer Crème Fraîche, 1 EL Ketchup Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, 1 Schuss Himbeersig)*



hoher Proteingehalt fettarm



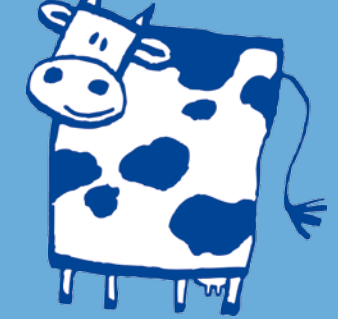
## Unser Bauernhandkäse ... nussig-pikant im Geschmack!

Handkäse ist ein fettarmer Sauer- milchkäse, der aus Kuhmilch hergestellt wird. Das Ausgangsprodukt für unseren Bauern-Handkäse ist der Sauermilchquark. In der Upländer Bauernmolkerei wird bei dessen Herstellung durch die Zugabe von Milchsäurebakterien die frische Upländer Magermilch sauer und dick.

Die Weiterverarbeitung zu Handkäse erfolgt in unseren Partnerkäseereien. Dort wird der Quark gesalzen, geschnitten und behutsam in Form gebracht. Danach erhält der Sauermilchkäse in der Reifekammer (auch Schwitzraum genannt) seine besondere Oberflächenflora, wo er zu reifen beginnt. In den wohltemperierten Reifungsräumen erhält der Handkäse seinen letzten Schliff. Nun hat er seinen typisch gelblichen, glasigen Teig mit hellen Stellen. In der Reifungsphase entwickelt sich der charakteristische Geschmack. Ein Teil wird nach dem Reifen mit ganzem Kümmel bestreut, denn Kümmel unterstützt den herzhaften feinwürzigen Geschmack des Käses.

Ideal in der Fastenzeit – Bauern-Handkäse mit weniger als 1% Fett.

*Tipp: Probieren Sie den Handkäse mit leckerem Mango-Balsamico Senf oder Schmand Dip!*



Bio-Sortiment