

Molkerei-Magazin

Risiken durch TTIP

Der Bundesverband UnternehmensGrün e.V. hat eine Studie erstellt zu möglichen Auswirkungen des zwischen der EU und den USA verhandelten transatlantischen Freihandelsabkommens TTIP (Transatlantic Trade and Investment Partnership) auf kleine und mittlere Betriebe der Agrar- und Ernährungsbranche in Deutschland.

Die Analyse zeigt die Unterschiede der bestehenden Rechtssysteme und Interessen in EU und USA und kommt zu dem Schluss, dass eine Angleichung der Standards für viele Betriebe der bäuerlichen Landwirtschaft und viele mittelständische Verarbeitungsbetriebe in der Ernährungsbranche existenzbedrohend wäre.

Die zentralen Konfliktfelder des Abkommens sind Gentechnik in der Landwirtschaft, Pestizide sowie die Mast- und Haltungsbedingungen. Die USA haben ein grundsätzlich anderes Sicherheitsverständnis als es im Vorsorgeprinzip der EU zum Ausdruck kommt. Die Anforderungen in den USA sind fast durchgehend geringer. Daneben werden durch TTIP direkt die regional ausgerichtete bäuerliche Landwirtschaft und ihre nachgelagerten Verarbeitungsbetriebe bedroht. Produkte wie Getreide kann niemand so billig produzieren wie die USA - das liegt mit an den dort geltenden Standards (u.a. Einsatz von Gentechnik, schwächere Grenzwerte bei Pestiziden). Wie die EU insbesondere die mittelständische Landwirtschaft und Verarbeitungsbetriebe in der Ernährungsbranche vor dieser Konkurrenz langfristig schützen will, ist unklar.

Europäische Agrar-Unternehmen (mehr bäuerliche Familienbetriebe, diversifiziert, kleiner) sind strukturell anders aufgestellt als die amerikanischen Betriebe und damit unter marktwirtschaftlichen Gesichtspunkten „unterlegen“

TTIP in der vorgeschlagenen Form stärkt - wenn überhaupt - die Position weniger sehr großer Agrar- und Lebensmittel-Unternehmen. Die EU schützt verschiedene Bereiche der Lebensmittelerzeugung gegenüber den USA heute mit Importzöllen von 18 Prozent (Getreide) bis über 50 Prozent (Milch). Wenn diese Zölle im Zuge einer Marktangleichung abgebaut werden, bedeutet das fast automatisch den Niedergang dieser Formen der Landwirtschaft in Europa.

Europäisches Vorsorgeprinzip

Ob Gentechnik, Wachstumshormone oder Pestizide - Europa und die USA pflegen einen grundsätzlich unterschiedlichen Umgang mit möglichen Gefahren aus dem Einsatz neuer Technologien. Das Europäische Vorsorgeprinzip als Grundlage aller Zulassungsverfahren gilt den USA als ungerechtfertigtes Handelshemmnis, das im Rahmen von TTIP beseitigt werden soll.



Unser Landwirt Rudi Schwamborn bei der Demo in Köln am 17.9.2016



Die ABC-Schützen der Grundschule in Korbach-Berndorf

Bio-Brotbox-Aktion 2016

Ganz nach dem Motto „Gut gefrühstückt – gut gelernt“ machen sich alle Mitglieder des Netzwerks „Bio-Brotbox“ für eine gesunde Kinderernährung stark. Die Upländer Bauernmolkerei initiiert diese Aktion seit sieben Jahren. 600 Bio-Boxen wurden nach den Ferien an insgesamt 15 Grundschulen verteilt. Ziel der Bio-Brotbox-Aktion ist es, den Kindern und ihren Eltern das Thema gesunde Ernährung näher zu bringen.

In den USA gilt das „Nachsorgeprinzip“ - hier gibt es keine aufwändigen Test- und Zertifizierungsverfahren, bevor ein Produkt auf den Markt kommt. Erst wenn die Schädlichkeit eines Produkts nachgewiesen wird, greift der Verbraucherschutz. Dann drohen den Unternehmen oft hohe Schadenersatzklagen. Beide Systeme für sich genommen funktionieren. Sie sind aber nicht kompatibel - und genau das wird bei TTIP zum Problem.

Gentechnik

TTIP würde die Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln oder Produkten von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden, erschweren. Wegen der Preisvorteile von gentechnisch erzeugten Nahrungsmitteln wären immer mehr europäische Landwirte und Verarbeiter von Lebensmitteln gezwungen, diese Vorprodukte einzusetzen, um weiter am Markt zu bestehen. Konventionelle, weiter gentechnikfrei produzierende Landwirte würden aus dem Markt gedrängt.

Pestizide

Die erlaubten Rückstände von Pestiziden in Lebensmitteln sind in den USA teils 500 mal so hoch wie in der EU. Im Rahmen von TTIP sollen die EU Anforderungen teils drastisch reduziert werden. In Europa legt die EU zunächst eine Positivliste fest, bevor in den Mitgliedsstaaten nach dem Vorsorgeprinzip über die Zulassung entschieden wird. In den USA können Pestizide auch vor Abschluss einer wissenschaftlichen Bewertung „unter Vorbehalt“ zugelassen werden. So hatten 2012 rund 65 Prozent der über 16.000 Pestizide ihre Zulassung „unter Vorbehalt“. Dabei sind in den USA 82 Wirkstoffe zugelassen, die die EU als gesundheitsgefährdend einstuft.

Milch und Milchprodukte

Durch Preisvorteile der US-Produzenten bei Futter, Zusätzen, Tier- und Umweltschutz würde sich durch eine Marköffnung das Sterben kleiner und mittlerer Höfe weiter beschleunigen.

Bioprodukte

Durch das Bio-Äquivalenzabkommen von 2012 ist der Handel mit Bioerzeugnissen zwischen den USA und der EU weitgehend barrierefrei. Dass viele Unternehmen dennoch keine wesentliche Ausweitung des Handels planen, wird mit hohen Kosten des Handels begründet und damit, dass der Fernhandel nicht umweltgerecht sei.



Sortiment

Upländer Butter

Landwirt

Wellenhof

Events

Bio-Brotbox-Aktion 2016
Twistesee-Triathlon

Rezepte

Upländer Apfel-Crumble
Upländer Fächerkartoffeln



Liebe Kundinnen und Kunden,

TTIP, CETA und TISA – diese Freihandelsabkommen werden zwischen der EU und verschiedenen anderen Staaten geheim verhandelt. Immer mehr wird deutlich, dass mit den bisher bekanntgewordenen Verhandlungsergebnissen nicht nur Teile unserer Wirtschaft bedroht sind, insbesondere auch die bäuerliche Landwirtschaft und viele Verarbeiter landwirtschaftlicher Produkte. Zusätzlich sehen viele Kritiker neben einer massiven Verschlechterung des EU-Verbraucherschutzes eine Bedrohung unserer Demokratie.

Immer mehr Menschen fordern ein Umdenken in den Verhandlungen und eine neue Ausrichtung hin zu einem Fairhandel. Dazu gehören Abkommen, in denen soziale und ökologische Mindeststandards verankert sind und ein Schutz der Gemeingüter wie z.B. Wasser, Gesundheit oder Bildung. Dafür setzen wir uns gemeinsam mit vielen Menschen weltweit ein.

Herzliche Grüße
aus der Upländer Bauernmolkerei

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin



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

Bitte beachten Sie die geänderten Winter-Öffnungszeiten unter www.muhseum.de

Führungen inkl. Butterherstellung

Mi. + Fr. um 11.00 Uhr
Preis pro Person: 3,00 €
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.

Kindergeburtstag bei uns feiern

Ein buntes Programm erwartet Dich!



Käse & Wein Abende

Freitag, 22. Oktober, 19:00 Uhr
Freitag, 04. November, 19:00 Uhr
Freitag, 25. November, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

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@muhsuem.de



Milch mit allen Sinnen erleben

Im ehemaligen Produktionsgebäude der Usselner Molkerei befindet sich das Upländer Milchmuhseum und führt die Besucher bis zu den Anfängen der Milch zurück.

Es ist ein Museum zum Anfassen und Erleben. In der Stallecke riecht es wie auf dem Bauernhof und an der Museumskuh Helma können die Melkmuskeln trainiert werden. Kindergruppen erleben das Museum auf eine faszinierend einfache Weise. Originale Gerätschaften aus der über hundertjährigen Molkereigeschichte in Usseln reihen sich an historische Exponate aus der bäuerlichen Milchverarbeitung der Region und aus aller Welt.

Führungen finden nach Anmeldung jeweils mittwochs und freitags statt, gerne aber auch an individuellen Terminen.



Der Upländer Milchgarten lädt zum Verweilen ein. Hier dreht sich alles um das Thema Milch und Pflanzen - von den Futterpflanzen einer Kuh über Kräuter für frischen Quark bis hin zu Pflanzen, die die Milch im Namen tragen, wie Butterblume und Käseklec.



Der Upländer Milchpfad ist der etwas andere Wanderweg zum Thema Milch und Landwirtschaft. Eine Broschüre weist den Weg, erklärt kindgerecht viele interessante Dinge aus dem Leben einer Kuh im Upland und fordert Wanderer zum selbstständigen Erkunden der Landschaft auf.



Im **Milchcafé** schmecken die hauseigenen Milchprodukte besonders gut. Neben Milchshakes und Kräuterbuttermilch gibt es auch etwas gegen den kleinen Hunger. Anschließend macht das Einkaufen im Molkereiladen Spaß, wo neben den Upländer Bio-Milchprodukten eine Auswahl an regionalen Käsen, Weinen und weiteren Lebensmitteln aus ökologischem Anbau angeboten wird. KUHriose Andenken und Mitbringsel können ebenfalls im Molkereiladen und Museumsshop erworben werden.



Immer eine gute Geschenkidee: Gutscheine für Käse- & Wein Abend



Käse & Wein Abend

Die beliebte Veranstaltung, bei der leckere regionale Bio-Käsesorten und dazu passende Bio-Weine verkostet werden, findet jeden letzten Freitag im Monat statt. Für die kulturelle Umrahmung des Abends sorgen Lesungen mit Gedichten und Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.



Programm „Natur Pur!“

Führung im Upländer Milchmuhseum mit anschließendem Kutschermenü sowie einer Planwagenfahrt durch die Upländer Berge. Nähere Infos hierzu erhalten Sie auf der Partnerhomepage: www.genuss-willingen.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Die Molkerei der Bio-Bauern

In jedem Liter Bio-Milch steckt ein schönes Stück Region! Das Konzept der Molkerei ist regional. Der größte Teil der Milchprodukte wird an Kunden in das Gebiet geliefert, aus dem die Milch stammt. Einige Produkte werden auch bundesweit vermarktet. Wir setzen auf stabile Milchpreise für unsere Milchbauern.



Der ökologische Landbau

Ziel ist ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf, das bedeutet

- Betriebseigene Futtermittel
- Betriebseigene organische Dünger
- Vielseitige Fruchtfolgen
- Artgerechte Tierhaltung und Fütterung
- Vorbeugender Pflanzenschutz
- Flächengebundene Tierhaltung
- Erhalt der Bodenfruchtbarkeit
- Kein Einsatz von Gentechnik
- Schaffung und Erhalt von Arbeitsplätzen
- Erhalt der Kulturlandschaft mit Kühen auf der Weide

Ökolandbau ist besonders auf Nachhaltigkeit ausgelegt und hat vielfältige positive Auswirkungen auf die Umwelt z.B.

- Bodenschutz
- Gewässerschutz
- Artenschutz
- Tierschutz
- Klimaschutz



Upländer Süßrahmbutter

erhältlich in 250 g und 125 g

Upländer Süßrahmbutter wird aus frischem Rahm gewonnen und ohne Zusatz von Milchsäurebakterien hergestellt.

Als Rahm bzw. Sahne wird der fetthaltige Teil der Milch bezeichnet, der sich beim Stehenlassen von Rohmilch natürlich absetzt - in der Molkerei geschieht dies mittels Zentrifuge. Nach der Trennung von Rahm und Magermilch besitzt der Rahm einen Fettgehalt von 40 % und kommt zur Reifung für 6-8 Stunden in einen Rahmtank. Anschließend 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 Ausformungsmaschinen. Hier wird die Butter schließlich ausgeformt und eingepackt.

Die 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. Die 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.

Tipp: Die Butter nicht zu häufig einem Temperaturwechsel unterziehen, da sie dadurch ihre Streichfähigkeit verliert.



Upländer Apfel-Crumble

- 110 g Upländer Butter
- 1 kg Äpfel
- 150 g Rohrzucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Mehl
- 1 gestr. TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 200 ml Upländer Schlagsahne

für 4 Personen

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Äpfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden, mit 100 g Zucker mischen und in die Auflaufform füllen. Die Haselnüsse mit Mehl, 100 g Butter, 50 g Zucker, Zimt und Salz zu Streuseln kneten und über die Äpfel streuen.

Den Crumble im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für 30 - 35 Minuten bei 200 °C backen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und zum warmen Crumble servieren.

Tipp: Schmeckt auch lecker mit Pflaumen.

Upländer Fächerkartoffeln

- etwas Upländer Butter für die Auflaufform
- 1 kg fest kochende Kartoffeln
- 50 g flüssige Upländer Butter
- Salz & Pfeffer
- 30 g geriebener Parmesan-Käse

für 4 Personen

Eine Auflaufform einfetten und den Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200°C). Die Kartoffeln schälen, abspülen und trockentupfen. Mit einem Messer die Kartoffeln fächerartig quer einschneiden, dabei nicht ganz durchschneiden. Die Kartoffeln in die Form geben und mit der flüssigen Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln etwa 40 Min. backen, dabei gelegentlich mit der flüssigen Butter aus der Form bestreichen, nach der Hälfte der Backzeit den Parmesan-Käse über die Kartoffeln streuen.

Tipp: Die Kartoffeln zusätzlich mit Kräutern würzen.



Rezepte

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!



Die Teilnehmer des Staffeltriathlons stärken sich im Milchgarten neben dem Molkereigebäude.

v.l. Olaf Metzging, Bettina Peters,
Tobias Kleinsorge

Twistesee-Triathlon

Seit Jahren unterstützen wir den Triathlon rund um den Twistesee im Landkreis Waldeck-Frankenberg.

Im Zieleinlauf stärken sich die Teilnehmer mit Vanille- und Schokomilch sowie mit der Fruchtbuttermilch. Ende August waren auch Mitarbeiter der Upländer Bauernmolkerei mit einer Staffel (740m schwimmen, 21,1km Radfahren und 5,1km Laufen) am Start.

Wir stellen uns vor: Wellenhof

In Twistetal-Elleringhausen im Kreis Waldeck-Frankenberg leben wir, Albert und Astrid Brand mit unseren Töchtern Nina und Katrin, sowie Großmutter Margret. Nina ist nach dem Agrarwirtschaft-Studium in Soest in den elterlichen Betrieb eingestiegen und die Wellenhof GbR wurde gegründet. Katrin studiert in Hannover Tiermedizin und hilft am Wochenende tatkräftig mit. Seit 2014 wirtschaften wir nach den Richtlinien des Bioland-Verbands und sind seit Anfang 2016 Lieferant der Upländer Bauernmolkerei.



Zu unserem Hof gehören 30 Milchkühe mit weiblicher Nachzucht, ein Bulle, zwei Pferde, fünf Katzen, 30 Hühner und zwei Hofhunde. Wir bewirtschaften 100 ha Ackerland und 40 ha Grünland. Auf dem Ackerland wird Weizen, Gerste, Hafer, Triticale, Erbsen, Ackerbohnen, Dinkel und Klee gras angebaut. Alle Arbeiten führen wir selbst durch und verzichten auf einen Lohnunternehmer. Auf unserer zweiten Hofstelle kann das Getreide in Hochsilos eingelagert werden. Getreidetrocknung und Reinigung sind dort auch vorhanden.



Die Kühe werden im Altgebäude auf Stroh gehalten und haben einen großzügigen Laufhof ebenfalls auf Stroh. Im Sommer dürfen Kühe und Kälber täglich auf die Weide. Im Stall wird je nach Jahreszeit Grassilage, Heu oder frisches Gras mit Schrot aus eigenem Getreide angeboten. Somit sind alle Futtermittel aus eigener Herstellung. Wir kaufen lediglich einen Bio-Mineralfutterzusatz zu.

Familie Brand



Erstklässler aus
Oberschledorn
(Hochsauerlandkreis)

Bio-Brotbox-Aktion 2016

Zum Schulstart in Waldeck-Frankenberg erhielten rund 400 Erstklässler eine wiederverwendbare Bio-Brotbox. Gefüllt mit hochwertigen Bio-Produkten sorgt sie für ein ausgewogenes und gesundes Frühstück. Dazu gehört beispielsweise neben Vollkornbrot, Müsli, und Banane auch eine Upländer Vanille- oder Schokomilch. Die Boxen wurden am Vortag von Mitarbeitern der Upländer Bauernmolkerei gepackt.

Landrat Dr. Reinhard Kubat und Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei, nahmen die Verteilung der Brotboxen in der Grundschule Berndorf stellvertretend für alle anderen elf Schulen im Landkreis persönlich vor.

Gut gefrühstückt – gut gelernt

Gutes Frühstück ist für Schulkinder nicht immer selbstverständlich. Laut einer Studie des Berliner Robert-Koch-Instituts zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland gehen etwa 28 Prozent der Grundschul Kinder morgens ohne Frühstück aus dem Haus. Eine schlechte Voraussetzung, um Erfolg in der Schule zu haben. „Mit einer ausgewogenen und gesunden Ernährung erhalten Kinder die nötige Energie für den Schultag“, sagte Karin Artzt-Steinbrink.

Auch Skispringer Stephan Leyhe unterstützt die Aktion in diesem Jahr und weist die Kinder daraufhin, wie wichtig gesunde Ernährung und Bewegung ist.

Bereits zum zweiten Mal übernimmt Bundesfamilienministerin Manuela Schwesig die bundesweite Schirmherrschaft der Bio-Brotbox Aktionen und dankt allen Ehrenamtlichen, Firmen und anderen Partnern, die sich an dieser Initiative beteiligen. „Liebe Schulkinder, nehmt euch Zeit für ein gesundes Frühstück! Ich hoffe, ihr habt Spaß am Lernen und immer etwas Gesundes und Leckeres zu essen dabei“, heißt es dazu im Grußwort der Ministerin.

Ganz nach dem Motto „Gut gefrühstückt – gut gelernt“ machen sich alle Mitglieder des Netzwerkes für eine gesunde Kinderernährung stark. Ziel der Bio-Brotbox-Aktion ist es, den Kindern und ihren Eltern das Thema gesunde Ernährung näher zu bringen. Bereits Ende August wurden 200 Bio-Brotboxen an Grundschulen im Hochsauerlandkreis verteilt.

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, Naturkost Elkershausen, Kleeblatt Regionalwarenladen (Korbach), Rapunzel, Lebensbaum und Sonnentor.

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: Cornelia Hellwig, Melanie Helmsen, Katrin Elsholz, Gestaltung: Artgerecht, Lichtenfels, Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH Fotos: C. Hellwig, Fotolia

DE-ÖKO-006

Landwirt

Event