



## Upländer Bauern- molkerei investiert in hochmodernen Neubau

Am aktuellen Produktionsstandort mitten in Usseln ist ein weiteres Wachstum nicht möglich. Deshalb fiel die Entscheidung für ein neues, hochmodernes Produktionsgebäude mit nachhaltigem Energiemix am nur 850 m entfernten Ortsrand.

Besonders die letzten Wochen und Monate haben gezeigt: Regionalität ist ein wichtiges und schützenswertes Gut. Das haben wir in der Upländer Bauernmolkerei schon vor einigen Jahrzehnten erkannt und arbeiten weiter daran, die steigende Nachfrage unserer Kunden nach regionalen, hochwertigen Bio-Lebensmitteln erfüllen zu können.



*Planungsskizze des Neubaus*

Eigentlich war zu Beginn der Bauarbeiten ein Pressetermin mit offiziellem Spatenstich am neuen Standort geplant, doch durch die Corona-bedingte Kontaktsperre waren nur Molkerei-Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink und der Vorsitzende der Milcherzeugergemeinschaft Hessen w.V. (MEG), Sven Lorenz, mit Baufahrzeug vor Ort.

„Mit dem Neubau für einen Teil unserer Produktion erhalten wir Möglichkeiten, unseren Kunden neue Produkte anzubieten wie beispielsweise eine Abfüllung in Glasflaschen, die Nachfrage danach ist groß. Außerdem können wir weitere Milchlieferanten



*Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink und MEG-Vorsitzender Sven Lorenz, präsentieren eine Visualisierung des Neubaus*

von unserer Warteliste aufnehmen“, so Karin Artzt-Steinbrink. „Wir helfen so, die Zukunft weiterer Bauernhöfe in unserer Region zu sichern und den Biolandbau zu fördern mit all seinen Vorteilen für die Region, das Klima und die Artenvielfalt“, erklärte MEG-Vorsitzender Sven Lorenz.

Lieferten anfangs 18 Landwirte eine Jahresmenge von einer Millionen Liter Bio-Milch, verarbeiten wir aktuell in der Molkerei 40 Millionen Liter Milch von 115 Bio-Betrieben.

Zum für die Molkerei historischen Datum rollte das erste Baufahrzeug an. Dies ist kein Zufall. Am 26. April 1898 war die Genossenschaft Upländer Gebirgsmolkerei gegründet worden, am 26. April 1996 die Upländer Bauernmolkerei GmbH und nun startet die Molkerei fast 25 Jahre später am 26. April 2020 in eine neue Zukunft.

Die für das Gebäude neu angelegte Straße trägt auf unseren Wunsch den passenden Namen „Milchstraße“. Die Produktionsfläche soll dort dann auf 3000 Quadratmeter nahezu verdoppelt werden. Bei der Planung des neuen Produktionsgebäudes setzen wir auf einen Energiemix aus verschiedenen erneuerbaren Energien. Die ersten Produkte sollen dann im Herbst 2021 im Neubau abgefüllt werden.



*Liebe Kundinnen und Kunden,*

wie gefällt Ihnen unser neues Format? Passend zur wärmeren Jahreszeit hat auch unser Molkerei-Magazin einen neuen, frischeren Look erhalten. Es ist nun schlanker, leichter und handlicher geworden - und spart dadurch noch Ressourcen ein.

Es gibt weitere positive Entwicklungen in der Molkerei: Wir erweitern unsere Produktionskapazitäten und investieren in einen hochmodernen Neubau am Ortsrand von Usseln. Mit diesem Schritt wollen wir den Grundstein legen für eine zukünftige Sicherung der Bio-Milchverarbeitung und Bio-Landwirtschaft in unserer Region. Gerade in den letzten Wochen wird deutlich: der Wunsch der Verbraucher nach heimischen Bio-Produkten wächst, regionale Wirtschaftskreisläufe gewinnen wieder an Bedeutung.

Herzliche Grüße,

*Karin Artzt-Steinbrink*

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

► Unser Bioladen und das Upländer Milchmuhseum bleiben auch weiterhin im ehemaligen Molkereigebäude der „Upländer Gebirgsmolkerei“ im Ortskern von Usseln.

Nach allen durch die Corona-Krise verursachten Restriktionen fand am 25. Mai ein erster offizieller Termin statt, an dem wieder mehr als zwei Personen teilnehmen durften. Der Anlass war es auf jeden Fall wert. Die Vertreter der Molkerei durften die Genehmigung für den Neubau des Produktionsgebäudes vom Ersten Kreisbeigeordneten Karl-Friedrich Frese direkt an der Baustelle in der Milchstraße entgegen nehmen.

„Es ist uns ein besonderes Anliegen, die Übergabe der Baugenehmigung heute persönlich vorzunehmen“, erklärte der Erste Kreisbeigeordnete Karl-Friedrich Frese in Usseln. Gemeinsam mit Willingens Bürgermeister Thomas Trachte und der Leiterin des Bauamtes des Kreises Waldeck-Frankenberg, Susanne



### *Übergabe der Baugenehmigung auf der Baustelle*

Paulus besuchte er die Baustelle am Ortsausgang Usseln. „Eine Investition von fast 20 Millionen Euro in dieser Zeit hat für den Landkreis Waldeck-Frankenberg einen hohen Stellenwert. So ein Projekt generiert Aufträge für die heimischen Bau- und Handwerksbetriebe, es werden Arbeitsplätze gesichert und neue geschaffen. Ich bin stolz, heute beim offiziellen Startschuss dabei zu sein“, so Frese weiter.

Groß ist die Freude auch bei Willingens Bürgermeister Thomas Trachte. „Wir waren von Anfang an mit eingebunden in die Gespräche und haben uns natürlich bemüht, dass solch ein Unternehmen nicht aus dem Upland verschwindet. Die Topografie in der Region ist eine besondere. Ein Grundstück so herzurichten, dass es für die Abläufe in der Molkerei passt, ist nicht einfach. Ich bedanke mich bei den Vertretern der Molkerei für den Mut und die Kraft, um sich für Usseln zu entscheiden“, so Trachte. Dazu ergänzte der Vorsitzende der MEG Hessen, Sven Lorenz: „Dies ist der milchreichste Landkreis in Hessen. Da gehört solch eine gute Molkerei hin“.



*Mehr zu unserem Neubau erfahren Sie in den kommenden Ausgaben unseres Molkerei-Magazins, unter [www.bauernmolkerei.de](http://www.bauernmolkerei.de) und auf unserer Facebook-Seite.*

# Unsere Bio-Weidemilch

Es ist wieder soweit, die Weidesaison hat begonnen. Seit rund einem Jahr gibt es nun schon unsere frische Bio-Weidemilch.

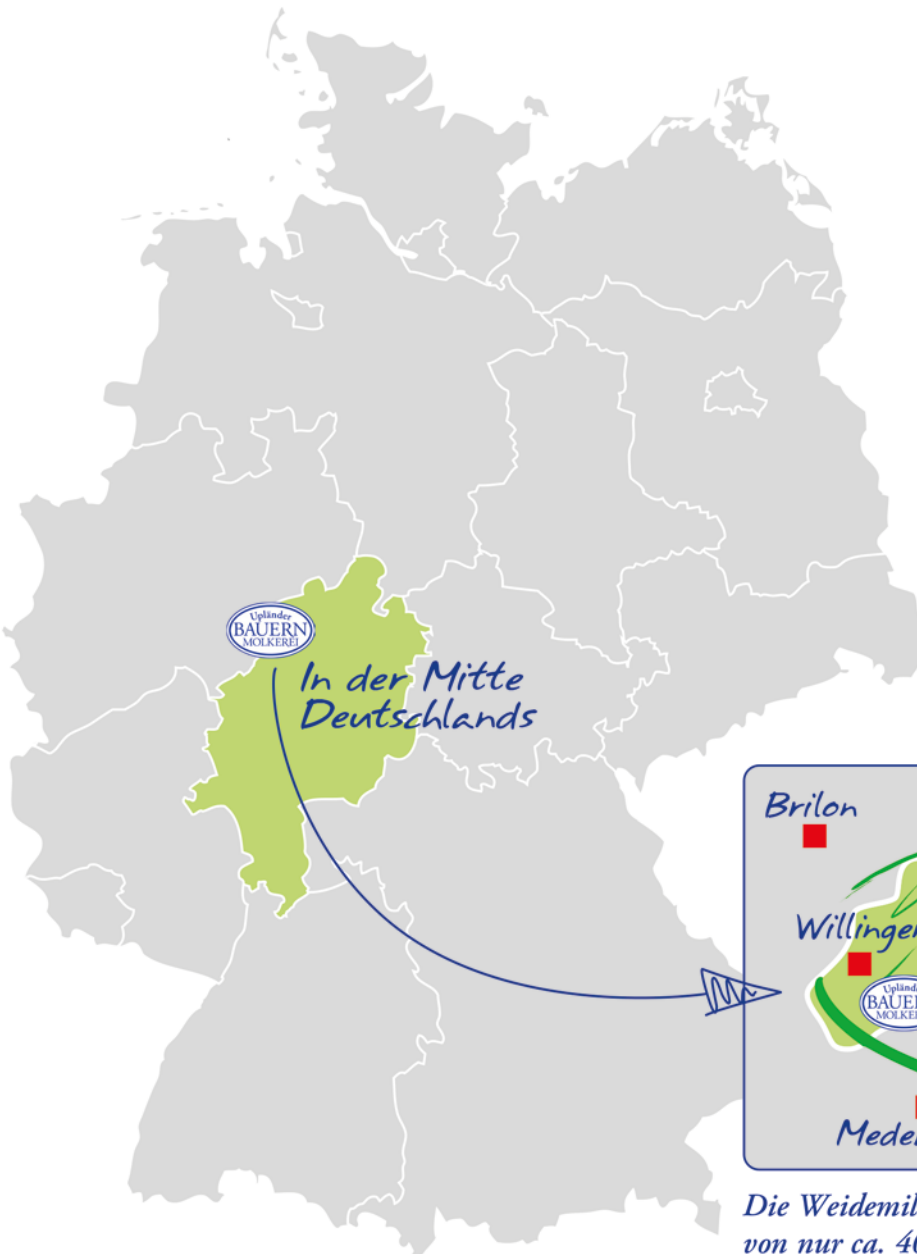
Die Kühe, die die Milch für unsere Bio-Weidemilch geben, grasen an mindestens 120 Tagen im Jahr für mindestens 6 Stunden auf den Weiden und haben dort wenigstens 1000 m<sup>2</sup> Platz pro Kuh. Viel Bewegung, Platz und Licht sowie die selbständige Futtersuche wirken sich positiv auf die Gesundheit und das Sozialleben der Tiere aus.

Die Weidehaltung fördert zudem das oberirdische Wachstum von Gras und die Wurzelbildung im Boden. Dadurch entsteht Humus, ein guter CO<sub>2</sub>-Speicher. Durch die Entlastung der Atmosphäre von CO<sub>2</sub> ist die Weidehaltung besonders klimafreundlich.



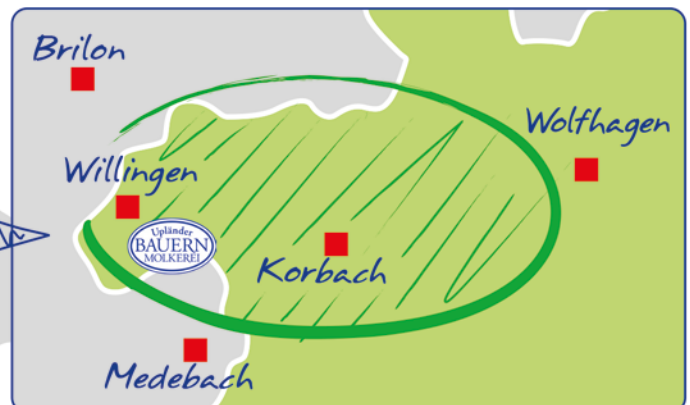
Unsere Weidemilch trägt das „Bio aus Hessen“ Siegel. Damit tragen wir zusammen mit unseren Landwirten dazu bei, eine regionale Kreislaufwirtschaft in Hessen zu fördern, Transportwege zu sparen und damit die Umwelt zu schonen und die Artenvielfalt zu erhalten. Wir setzen uns für regionales und faires Wirtschaften ein.

Unsere Bio-Weidemilch wird auf extra Milchwagen-Touren abgeholt und getrennt verarbeitet. Für den Mehraufwand wie z.B. das Führen eines Weidekalenders und den erhöhten Weideplatzbedarf pro Kuh erhalten unsere Weidemilch-Lieferanten einen Zuschlag auf's Milchgeld.



In der Mitte Deutschlands

Unser Einzugsgebiet der Weidemilch



Die Weidemilch-Lieferanten liegen in einem Umkreis von nur ca. 40 km um die Molkerie.

# Upländer Becher Trio

Sauerrahm, Schmand & Crème Fraîche - unsere Sauerrahmspezialitäten - vielseitig einsetzbar und immer ein Genuss!



Upländer Sauerrahm mit 10% Fett - die leichte Alternative für Salatdressings, das Verfeinern in der kalten Küche und zum Backen.



Upländer Schmand mit 24% Fett - purer Genuss, ideal zum Verfeinern von Suppen, Soßen und Backwaren, als Dip und Salatdressing oder für leckere Desserts.



Upländer Crème Fraîche mit 30% Fett - einfach lecker, eignet sich hervorragend für die Zubereitung von leckeren Soßen und Suppen, da sie auch in heißen Speisen nicht ausflockt.

Wie werden unsere Sauerrahmprodukte hergestellt?

Unsere Sauerrahmprodukte werden aus frischem Upländer Rahm und Milchsäurebakterien hergestellt. Ausgangsprodukt für unseren Upländer Rahm ist die frische Upländer Bio-Rohmilch - mittels Zentrifuge erfolgt die Trennung in Rahm und Magermilch. Je nach Produkt wird der Rahmfettgehalt dann unterschiedlich eingestellt: Sauerrahm 10%, Schmand 24% und Crème Fraîche 30%.

Anschließend wird der Rahm wärmebehandelt, danach auf 26°C heruntergekühlt und mit Milchsäurekulturen versetzt. Der so vorbereitete Rahm wird in Becher abgefüllt und reift für ca. 16 bis 18 Stunden im Brutraum bei 26°C, bis der gewünschte Säuregrad erreicht ist. Während dieser Zeit wandeln die Milchsäurebakterien den im Rahm enthaltenen Milchzucker in Milchsäure um. So erhalten unsere Sauerrahmprodukte ihren mild aromatischen, leicht säuerlichen Geschmack und eine cremige, aber löffelfeste Konsistenz.

*Überzeugen Sie sich selbst!*

## Wir bringen Ihnen den Sommer auf den Frühstückstisch

Ab Juli im Handel: unsere frische Bio-Vollmilch im Sommerlook.



Vorderseite



Rückseite



## Upländer Zaziki

für 4-6 Personen

½ bis 1 Salatgurke (je nach Größe)  
400 g Upländer Schmand  
300 g Upländer Sauerrahm  
etwas Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer

Die Salatgurke schälen und raspeln. Mit Salz bestreuen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Schmand und Sauerrahm mit etwas Olivenöl verrühren und den klein gehackten Knoblauch zufügen. Anschließend die Gurke in einem Geschirrtuch auswringen, bis keine Flüssigkeit mehr austritt und unterrühren. Das Zaziki mit Salz und Pfeffer würzen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

*Tipp: Lecker zu Gegrilltem und ideal zum Dippen mit frischem Baguette oder Rohkost.*

Weitere Rezepte finden Sie unter [www.bauernmolkerei.de](http://www.bauernmolkerei.de)



Schon im  
Kühl-  
schrank?

Unsere fruchtige Bio-  
Buttermilch in zwei  
leckeren Sorten,  
praktisch für unterwegs!



## Rezepte zum Sammeln



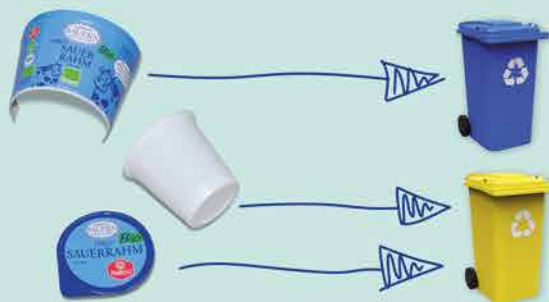
## Upländer Zaziki



## Upländer Gewinnspiel

K3-Becher mit weniger Kunststoff und damit besser für die Umwelt.

Für unsere frischen Bio-Milchprodukte im Becher setzen wir bereits seit 2015 die K3®-Technologie ein. Diese Verpackung zeichnet sich durch eine bessere CO<sub>2</sub>-Bilanz und einen geringen Kunststoffanteil aus. K3® bedeutet Karton-Kunststoff-Kombination. Dabei besteht der Becher aus 3 Verpackungskomponenten. Für eine optimale Wiederverwertung der Verpackung ist es wichtig die einzelnen Bestandteile vollständig voneinander zu trennen!



Damit sich das Trennen gleich doppelt lohnt, finden Sie auf der Innenseite unseres Sauerrahm-Bechers bis Ende Juli ein Gewinnspiel, bei dem es viele tolle Preise zu gewinnen gibt.

Wir wünschen Ihnen viel Glück!

# Upländer Bauernmolkerei spendet an Kitzretter e.V.

Zum Start in die Mähseason überreichte die Upländer Bauernmolkerei 20 elektrische Wildscheuchen, sogenannte „Vergrämer“ an den heimischen Verein Kitzretter e.V.

Es ist eine schreckliche Vorstellung für jeden Landwirt und Naturschützer: Ein frisch geborenes Kitz gerät in die Erntemaschine beim Mähen. Die Bemühungen, dies zu verhindern werden immer umfang- und erfolgreicher. Mitte Mai übergab Karin Artzt-Steinbrink die so genannten „Vergrämer“ an Constanze Schöttler und Stefanie Walter, Initiatorinnen des Vereins Kitzretter e.V. in Waldeck-Frankenberg. Treffpunkt war der Hof von Stefanie und Sven Lorenz, Milchlieferanten der Upländer Bauernmolkerei, in Vöhl. Dort waren zum einen die Abstandsregeln leicht einzuhalten und zum anderen wurden die optisch-akustischen Vergrämungsgeräte im direkten Einsatz gezeigt.



*Karin Artzt-Steinbrink mit einem der gespendeten „Vergrämer“ v.l.n.r. Stefanie Walter und Constanze Schöttler (beide Vorstand Kitzretter e.V.), Karin Artzt-Steinbrink, Landwirte Stefanie und Sven Lorenz (Vorsitzender MEG Hessen) mit Sohn Mattheo*

Wenn Sie den Verein unterstützen möchten, finden Sie weitere Informationen unter: [www.diekitzretter.de](http://www.diekitzretter.de)



## Hochsaison für Kitzretter

Im Frühsommer fällt der Termin der Grünlandernte zusammen mit der Brut- und Setzzeit vieler Wildtiere. „Der Nachwuchs wird vorzugsweise im vermeintlichen Schutz des hohen, dichten Grases abgelegt. Er liegt dort zwar verborgen für natürliche Feinde, aber ist dennoch in Gefahr“, erklärte Constanze Schöttler. Immer wieder werden Rehkitze, Junghasen und Bodenbrüter durch Mähmaschinen „mitgemäht“. Die immer schneller werdenden Landmaschinen und modernen Erntetechniken lassen kaum eine Chance zum Überleben. Und das gilt es zu verhindern. „Kein Landwirt möchte im Erntestress auch noch ein Kitz mitmähen“, weiß Karin Artzt-Steinbrink.

## Tierschutzgerechte Mahd, effektive Wildrettung

Die Landwirte sind bemüht, Kitzverluste möglichst auszuschließen. Jagdpächter werden über den Mähtermin informiert, damit diese dann die Flächen mit Hunden absuchen und Pfähle mit Knistertüten aufstellen, die das Wild verscheuchen. Mit dem Einsatz der elektronischen Wildscheuchen kommen die Kitzretter ins Spiel. Die vom Verein eingesetzten Geräte geben unregelmäßig Licht- und Tonsignale ab. Diese werden zufällig generiert, so dass ein Gewöhnungseffekt erst spät eintritt. Die Kitzretter stecken solche Geräte zur Wildrettung nach Absprache auf die Felder, wenn sie rechtzeitig über einen Mäheinsatz Bescheid wissen. So haben die Ricken mehrere Stunden Zeit, ihre Kitze aus der Gefahrenzone herauszuholen. Mit nur drei Geräten sind etwa 10 bis 20 Hektar abgedeckt. Der Verein besitzt aktuell 270 dieser Vergrämer. Ein Gerät kostet 85 Euro. Der Einsatz bewährt sich: „Wir verwenden die Vergrämer seit drei Jahren auf unseren Flächen und haben seitdem keinen Unfall mehr mit einem Kitz gehabt“, so die erfreuliche Bilanz von Landwirt Sven Lorenz.