

Molkerei-Magazin

Bio-food meets documenta - am krisenKONTERKIOSK

In diesem Sommer findet in Kassel wieder die weltweit bedeutendste Ausstellung zeitgenössischer Kunst statt – die documenta. Alle fünf Jahre präsentiert sich die documenta 100 Tage lang in Kassel. Unter dem diesjährigen Titel „Von Athen lernen“ zeigen internationale Künstler Werke, die u.a. Wirtschaftskrisen und Flüchtlingskrise zum Thema haben.

Auch wenn die documenta 14 damit anders als die vorherigen keinen direkten Fokus auf ökologische Themen richtet, lassen sich Landwirtschaft und globale Ernährung von diesen Themenkomplexen nicht abkoppeln. In diesem Zusammenhang entwickelte Lena Jacobi aus Körbecke, Tochter des Mitbegründers der Upländer Bauernmolkerei Josef Jacobi, gemeinsam mit ihren Studienkollegen/innen des Ökologischen Landbaus die Idee des „krisenKONTERKIOSK“, der Teil des Projektes foodotopia ist. Dieses Projekt schafft einen Raum für Diskurs über Formen der Ernährung und Lebensmittelproduktion, die eine gerechte und nachhaltige Gesellschaftsordnung unterstützen können. Ein „krisenKONTERKIOSK“ bietet zwischen Hochbeeten und Pflanzsäulen ökologische und regional erzeugte Produkte und zeigt, wie sich Initiativen aus der Region mit bäuerlicher Landwirtschaft und kleinstufigen Wirtschaftskreisläufen unabhängig machen können von Krise und Weltmarkt und sich auch in Zeiten von schlechten Erzeugerpreisen nicht nur Existenzen, sondern auch Ernährungsouveränität schaffen lassen.

Für die Upländer Bauernmolkerei, die eine Vorreiterrolle mit dem Erzeuger-Fair-Milchprojekt geleistet hat, passen eine nachhaltige regionale Landwirtschaft und Kunst sehr gut zusammen. Daher unterstützen wir die Initiatoren rund um Lena Jacobi im krisenKONTERKIOSK mit regi-



Aufbau des Kiosks in der Arnold-Bode-Straße 2-6, Kassel (Westlicher Vorplatz Campus Center)

onalen und fairen Bio-Milchprodukten aus der Upländer Bauernmolkerei.

Aber was hat der Bauer mit Kunst zu tun?
Die Initiatoren möchten zeigen: Bäuerliche Landwirtschaft ist Kunst! Bäuerinnen und Bauern erhalten durch eine vielfältige und nachhaltige Bewirtschaftung unsere Kulturlandschaft und verarbeiten Rohstoffe mit Handwerk zu hochwertigen Lebensmitteln. Wie Josef Jacobus mal sagte: „Wenn ein Mensch als Bauer etwas Wahrfreies nachweisen, wenn er ein lebenswichtiges Produkt aus der Erde entwickeln kann, muss man ihn doch als ein wirklich schöpferisches Wesen auf diesem Feld bezeichnen. Und insofern muss man ihn doch als Künstler akzeptieren.“

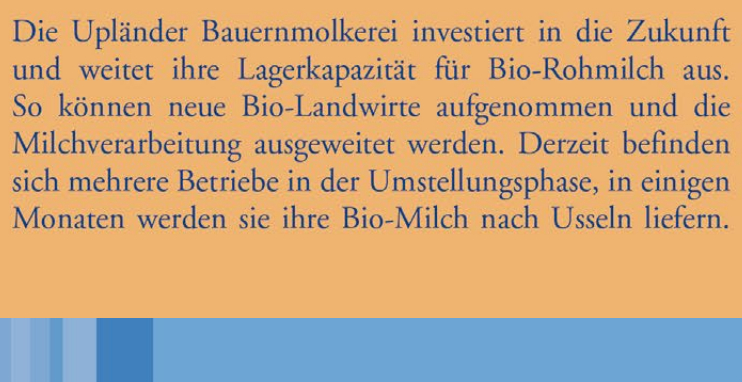
Doch nicht nur das Handwerk und die Bewirtschaftung von Ackerland lässt den Bauern als Künstler erscheinen. In diesen Zeiten haben die Bäuerinnen und Bauern es auch mit Überlebenskunst zu tun. Bäuerliche Landwirtschaft ist ein schmaler Grat zwischen Chance und Kampf. Deshalb wollen die Initiatoren ab Juni 100 Tage lang Krisen konkret und mit Bäuerinnen und Bauern, Künstlern, Initiativen und allen Interessierten nach Möglichkeiten einer sozial und ökologisch gerechten, zukunftsfähigen Landwirtschaft suchen. Am krisenKONTERKIOSK wird es nicht nur Ausstellungen, Diskussionen, Vorträge und Interaktion geben, sondern auch regional und ökologisch erzeugte Produkte, einen Selbsternte-Tegarten, Pflanzsäulen und Hochbeete.

Veranstaltungen und Interaktionen unter www.krisenkonterkiosk.de

Mehr Platz für Bio-Milch

Upländer Bauernmolkerei erhöht Lagerkapazität durch neuen Außenlagerstall.

Die Upländer Bauernmolkerei investiert in die Zukunft und weitet ihre Lagerkapazität für Bio-Rohmilch aus. So können neue Bio-Landwirte aufgenommen und die Milchverarbeitung ausgeweitet werden. Derzeit befinden sich mehrere Betriebe in der Umstellungsphase, in einigen Monaten werden sie ihre Bio-Milch nach Usseln liefern.



Sortiment

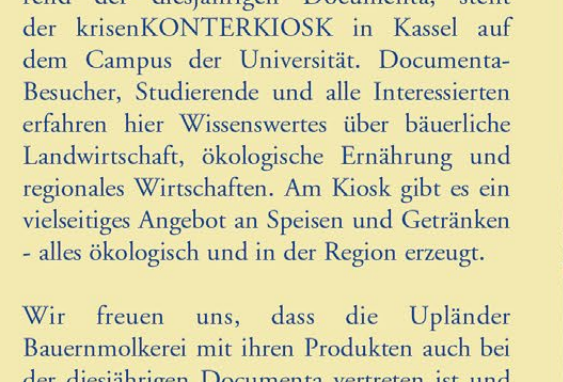
Upländer Schmand
Landwirt
Bio Agrar Meyer GbR

Events

Special Olympics Winterspiele in Willingen

Rezept

Upländer Schinken-Schnecken
Upländer Zucchini-Schiffchen



Liebe Kundinnen und Kunden,

100 Tage lang bis zum 17. September, während der diesjährigen Documenta, steht der krisenKONTERKIOSK in Kassel auf dem Campus der Universität. Documenta-Besucher, Studierende und alle Interessierten erfahren hier Wissenswerte über bäuerliche Landwirtschaft, ökologische Ernährung und regionales Wirtschaften. Am Kiosk gibt es ein vielseitiges Angebot an Speisen und Getränken – alles ökologisch und in der Region erzeugt.

Wir freuen uns, dass die Upländer Bauernmolkerei mit ihren Produkten auch bei der diesjährigen Documenta vertreten ist und unterstützen das Projekt der Studierenden gern. Besuchen Sie den krisenKONTERKIOSK – es lohnt sich!

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

Übernehme direkt



UPLÄNDER MILCH MUH SEUM

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

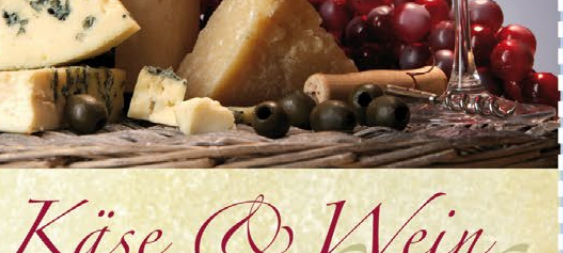
Führungen inkl. Butterherstellung

Mi. + Fr. um 11.00 Uhr
Preis pro Erwachsenen: 4,50 €
Kinder ab 5 Jahre: 4,00 €
Dauer: ca. 1 Stunde
Anmeldungen unter:
Tel. 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.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

Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



Von alltäglich bis königlich – Milchkännchen-Ausstellung im Upländer Milchmuhseum

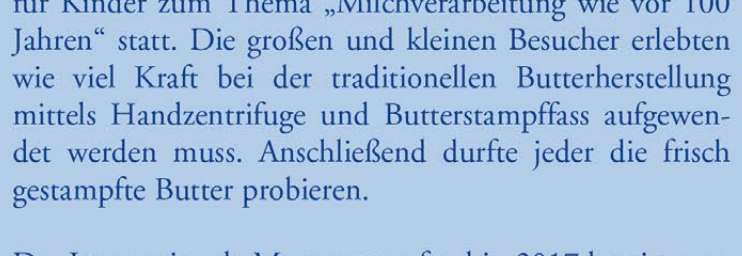
Alles begann mit einem Fund bei einer Haushaltsauflösung in Lichtenfels – das erste Milchkännchen wurde gesammelt. Seitdem wurden es immer mehr, erklärt Orrtun Frank ihre Sammlung von über 500 „Sahnegiebkern“. Rund 200 Exemplare davon werden seit Ende März in Usseln ausgestellt.

Die Milchkännchen sind in allen Bereichen des Museums verteilt – in Vitrinen, Regalen oder als Deko auf den Tischen im Café. Bei jedem Rundgang durch das Museum sind die Besucher fasziniert von den Geschichten, die Orrtun Frank häufig selbst zu einigen Ausstellungsstücken erzählt.

Die Milchkännchen in verschiedenen Formen, Farben und Materialien (Porzellan, Glas, Ton, Kunststoff, Metall) sammeln sie aus der ganzen Welt. So hat jedes Exemplar seine eigene Geschichte, wie z.B. das wunderschöne Milchkännchen aus dem englischen Königshaus. Weit gerieist ist ein japanisches Milchkännchen; Orrtun Franks Ehemann brachte es ihr von einer Geschäftsreise aus Kasachstan mit.

Verwendung fanden die Milchkännchen früher im Haushalt: große Kannen zum „Stehen lassen“ der Milch – es entstand Dickmilch. Heute ist die Bedeutung des Milchkännchens fast in Vergessenheit geraten.

Die Sonderausstellung dauert noch bis 2. Juli 2017. Der Eintritt ist frei.



v.l. Museumsmitarbeiterin Ulrike Kranke, Orrtun Frank, Karin Artzt-Steinbrink (Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei)



Die Sonderausstellung dauert noch bis 2. Juli 2017. Der Eintritt ist frei.

Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



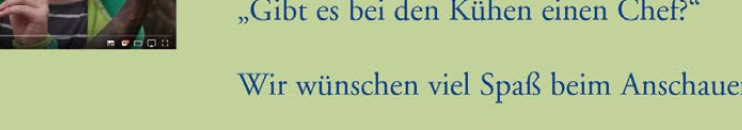
Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



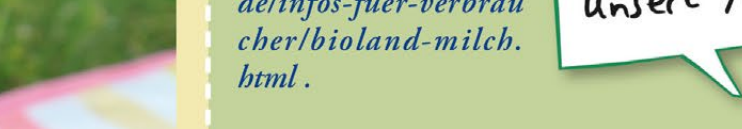
Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



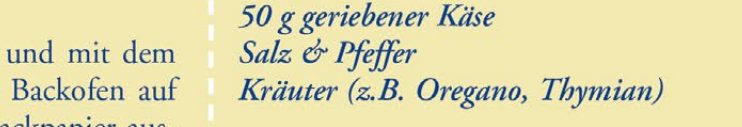
Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



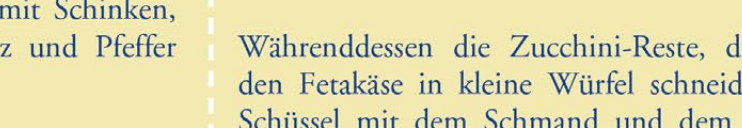
Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



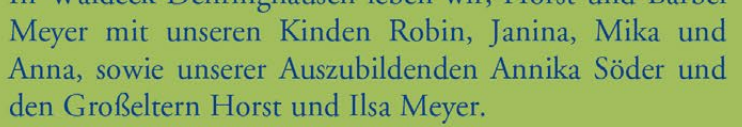
Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



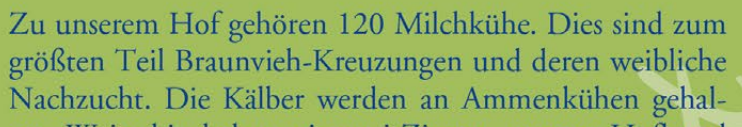
Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



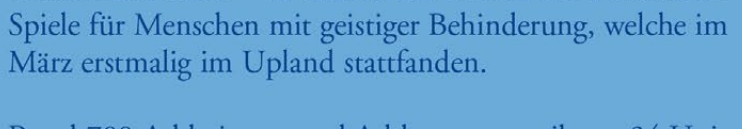
Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



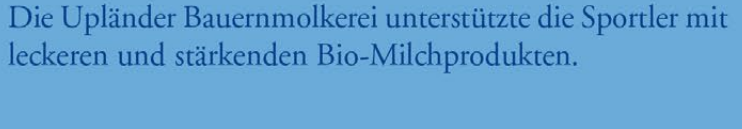
Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de



Unter der TOP-Platzierung für Hessen ist diesmal erfreulicherweise das Upländer Milchmuhseum gewählt worden.

www.familycheck.de

Vor fünf Jahren auf der documenta 13 unterstützte die Upländer Bauernmolkerei erfolgreich die Künstlerinitiative *and and* bei der Gestaltung eines Kiosks, der ausschließlich saisonale, regionale, faire und ökologisch angebaute Produkte verkaufte.

Der neue Milchlagertank, welcher Ende April aufgestellt wurde, besitzt ein Fassungsvermögen von 100.000 Litern. Der Tank wiegt 10 Tonnen, ist 10 Meter hoch und hat einen Durchmesser von 4 Metern. Das stellte zugleich eine logistische Herausforderung dar, bis der Milchtank im Usseler Ortskern platziert werden konnte. Angiebt wurde er von der Firma Thrull aus Nesselwang als Schwerlasttransport. Zur Aufstellung und Ausrichtung kamen zwei Kranwagen zum Einsatz.

Aktuell verarbeiten wir 34 Millionen Liter Bio-Milch im Jahr, also im Durchschnitt fast 100.000 Liter täglich, im Mai steigt die täglich verarbeitete Menge saisonbedingt auf 120.000 Liter an. Für die Investition haben wir eine Förderung im Rahmen des Entwicklungsplans für den ländlichen Raum des Landes Hessen EPLR 2014 - 2020 erhalten, die aus Mitteln der EU, des Bundes und des Landes Hessen zusammengesetzt ist. Über die Marktstrukturförderung will das Land Hessen die Verarbeitung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen unterstützen.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



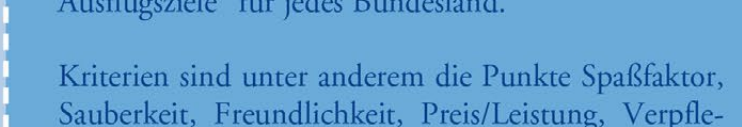
Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



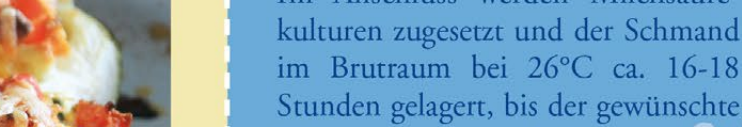
Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muuseum.de, info@muuseum.de



Zur Zeit Sommerpause, nächste Käse- & Wein-Abende:

Freitag, 29. September, 19:00 Uhr
Freitag, 27. Oktober, 19:00 Uhr
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotens sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 25,00 €
Für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.