

25 Jahre „Die Molkerei der Bio-Bauern“

- gegründet 1996 von 18 Bio-Bäuerinnen & Bio-Bauern
- heute mehr als 100 Höfe
- 100 % Bio seit 2009
- konzernfrei - unsere Bio-Bauern halten die Mehrheitsanteile an der Molkerei
- seit der Gründung sind auch Naturschützer vom BUND Gesellschafter der Molkerei und wir schätzen die gute Zusammenarbeit
- wir sind die erste FairBio-zertifizierte Molkerei



◀ Prokurist Tobias Kleinsorge und Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink am Jubiläumstag mit Geburtstagsstorte. Die Jubiläumsfeier wird am 4. September nachgeholt. An diesem Tag findet in Usseln die Eröffnungsveranstaltung zum Tag der Regionen 2021 statt, unter dem Motto „Der lange Weg zu kurzen Wegen“.



FairBio-Siegel auf Platz 1



Bei Lebensmitteln erreicht das FairBio-Siegel den ersten Platz im Labelcheck. Wir freuen uns als Mitbegründer des FairBio e.V. über das Ergebnis.

Wer ethisch konsumieren will, bewegt sich durch ein Labyrinth aus Siegeln und Standards. Woran erkennt man wirklich ökologisch und sozial nachhaltige Produkte? Was wird durch die gängigen Siegel, Standards und Initiativen eigentlich verbessert? In einer vollständig überarbeiteten Neuauflage des „Wegweisers durch das Label-Labyrinth“ hat die Christliche Initiative Romero (CIR) mehr als 60 Labels und Initiativen

aus den Bereichen Lebensmittel und Textilien unter die Lupe genommen und liefert einen Überblick über Hintergründe, Transparenz und Seriosität. Die Bewertung erfolgt anhand öffentlich zugänglicher Informationen, Rückmeldungen von den Siegel-Inhabern sowie der Einschätzung von Expert:innen im Themenfeld.

Im Ranking aller Lebensmittel-Label führt das FairBio-Siegel die Gesamtbewertung an: die Bewertungsampeln in den Kategorien Soziales, Ökologie und Glaubwürdigkeit stehen für FairBio jeweils auf „grün“. Der 2008 gegründete FairBio Verein setzt sich für faire Wirtschafts- und Handelsbeziehungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette ein. Die Mitglieder



Liebe Kundinnen und Kunden,

unser Neubau schreitet mit großen Schritten voran. Ein aktiver Beitrag zum Umweltschutz ist uns besonders wichtig. Daher setzen wir bei unserem Neubau auf erneuerbare Energien und nachhaltige Baustoffe – so kommen auch in den Außenwänden des Kühllagers Holzelemente zum Einsatz.

Unsere Verpackungen haben wir im Zuge unseres Neubaus auf den Prüfstand gestellt und eine eigene Ökobilanzstudie in Auftrag gegeben. Wir haben uns für eine neue Verpackungslinie mit Mehrweg-Glas entschieden, um einen Beitrag zur Müllvermeidung zu leisten.

Als erste FairBio-zertifizierte Molkerei sind wir stolz darauf, dass das FairBio-Siegel im Labelcheck der Christlichen Initiative Romero bei den Lebensmitteln den ersten Platz erreicht.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Herzliche Grüße,

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

► sind Unternehmen aus der Bio-Lebensmittelbranche, die mit partnerschaftlichen, transparenten Lieferbeziehungen und fairen Preisen für mehr Fairness bei heimischen Bioprodukten eintreten.

Die Initiatoren des Label-Wegweisers sehen das langjährige Engagement der Biopioniere durchweg positiv. „FairBio zeichnet sich durch einen hohen Anspruch im Bereich Ökologie aus: Durch die Mitgliedschaft in einem ökologischen Anbauverband sowie Forderungen zur Reduzierung der Abhängigkeit von nicht-erneuerbaren Energien sind hohe Maßstäbe gewährleistet.

Auch die sozialen Ansprüche sind gut und gewährleisten existenzsichernde Löhne und ein unabhängiges Beschwerdemanagement. FairBio überzeugt in puncto Glaubwürdigkeit mit einem transparenten Rückverfolgbarkeitssystem und jährlich durchgeführten Audits durch unabhängige Dritte“, so die Abschlussbewertung.

Mehrweg-Glas kommt!

Etwa 20 Millionen Euro investieren wir derzeit in Usseln in ein neues, hochmodernes Produktionsgebäude, das im Herbst fertig gestellt werden soll. Mit dem Neubau in der Milchstraße kann die Molkerei ihre Kapazität von derzeit 40 Millionen Kilogramm Biomilch pro Jahr auf 60 Millionen Kilogramm erhöhen - denn der Biomarkt boomt und unsere Warteliste für Milchlieferanten ist lang.

„Die Nachfrage nach Biomilch-Produkten steigt und bei den Verbrauchern wächst das Bewusstsein für regionale und umweltschonende Lebensmittel“, erklärt Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink.



Die ersten Tanks und technischen Anlagen wurden durch die große Dachluke gehoben.

Im Zuge der Neubauplanung stellten wir auch unsere Verpackungen auf den Prüfstand. Um uns einen Überblick über die nachhaltigste Verpackungslösung für Frischmilch zu verschaffen, beauftragten wir das Fraunhofer UMSICHT mit einer Ökobilanzstudie: Was ist nachhaltig: Getränkeverbundkartons, Kunststoff-Standbeutel oder Mehrweg-Glasflaschen? Dabei berücksichtigten die Forscher:innen die Produktion, den Transport und die Entsorgung der unterschiedlichen Verpackungsmöglichkeiten.

„Wir wollten nicht einfach nur auf einen aktuellen Trend reagieren, sondern für unsere Molkerei eine ökologisch sinnvolle Lösung finden. Um eine Entscheidungsgrundlage zu erhalten, haben wir uns daher für eine individuelle Verpackungsstudie entschieden“, erläutert Karin Artzt-Steinbrink. Nach der Studie wird Glas im Vergleich zu Milchverbundkarton für die Bauernmolkerei vorteilhaft, wenn sich die Umlaufzahlen auf bis zu 20 erhöhen. Je höher die

Rückläufe sind und je kürzer die Distanzen, umso nachhaltiger ist die Glas-Variante im Vergleich. Die Studie ergibt zudem, dass sich die Ökobilanz der Flasche in den nächsten Jahren im Vergleich noch weiter verbessert, da sie zunehmend mit umweltfreundlicheren LKWs transportiert wird.

Nach Auswertung der Studie haben die Gesellschafter:innen der Bauernmolkerei daher beschlossen, neben der Linie für Verbundkarton zusätzlich in eine neue Verpackungslinie für Mehrweg-Glas zu investieren. Die braunen Glasflaschen sollen zukünftig schwerpunktmäßig in der Region angeboten werden. „Da Mehrweg-Glas vielfach nutzbar und zudem sehr gut wiederverwertbar ist, reduzieren wir damit die Abfallmenge und unterstützen die Kreislaufwirtschaft. Für eine Belieferung weiter entfernter Regionen setzen wir weiterhin auf unsere Kartonverpackung“, so Karin Artzt-Steinbrink. In der neuen Produktionsstätte soll dann erstmalig auch Joghurt hergestellt und im 500 Gramm Mehrweg-Glas angeboten werden.



Ein aktuelles Molkerei-Magazin und die Waldeckische Landeszeitung wurden im Neubau an der Milchstraße verewigt.

Nachhaltigkeit beim Neubau

Seit der Gründung steht unsere Molkerei für eine regionale, nachhaltige und faire Milchproduktion. Neben fairen Milchpreisen für die Bauern bedeutet dies für uns auch einen fairen Umgang mit der Umwelt. Erneuerbare Energien weisen im Vergleich mit konventionellen Energienutzungsformen eine bessere Umweltbilanz auf. Ein aktiver Umweltschutz in Betrieb und Produktion gehört zum Konzept von FairBio-Unternehmen. Dies gilt für Anschaffungen, Bau- und Umbaumaßnahmen, für eine ressourcenschonende Produktion und vieles mehr.

Der Bezug von 100 % Ökostrom ist dabei eine Selbstverständlichkeit. „Die Verarbeitung von Milch ist sehr energieintensiv. Daher ist es wichtig, bei einem Neubau die Möglichkeiten zur Nutzung erneuerbarer Energien bereits früh im Planungsprozess zu berücksichtigen“, erklärt Karin Artzt-Steinbrink. Wir investieren bei unserem Neubau durch die Anschaffung einer Photovoltaik Anlage und eines Blockheizkraftwerkes in eine nachhaltige Energieproduktion. Auch bei den eingesetzten Materialien ist uns Nachhaltigkeit besonders wichtig. Beton verwenden wir nur dort, wo es aus produktionstechnischer Sicht erforderlich ist. Für alle anderen Bereiche kommt Holz von Holzbau-

Unternehmen aus der Region zum Einsatz, z.B. für die Produktionsbüros, Pausen- und Umkleieräume sowie die Außenfassade. Eine Besonderheit ist auch der Einsatz von Holzelementen in den Außenwänden des Kühllagers. Somit können wir auf die sonst üblichen und nicht nachhaltigen Sandwichplatten verzichten.



Wo immer es möglich ist, setzen wir bei unserem Neubau auf nachhaltige Baustoffe.





Die ersten Außentanks wurden bereits installiert. Der größte der bisher aufgestellten Tanks hat ein Gesamtvolumen von 80.000 Litern.



Der Sozialbereich mit Umkleideräumen, Pausenraum und Büros wurde in Holzständerbauweise errichtet.



Mit dem Dienstfahrrad zur Arbeit

Als engagierter Arbeitgeber möchten wir eine umwelt-schonende und gesunde Form der Mobilität ermöglichen. Daher bieten wir unseren Mitarbeiter:innen die Möglichkeit zum Fahrradleasing an. Einige Mitarbeiter nutzen dieses Angebot bereits und kommen mit ihrem Dienstfahrrad zur Arbeit.



Unser Produktionsmitarbeiter
Thomas Tüllmann



Upländer Schicht-Torte

Zutaten für Böden:

- 250 g Upländer Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Zutaten für Füllung:

- 300 g Marmelade (nach Geschmack)
- 3 Becher Upländer Saure Sahne
- 1 Becher Upländer Schlagsahne
- frische Beeren zum Verzieren

Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Den Teig in 4 gleiche Teile aufteilen und daraus in einer gut gefetteten Springform nacheinander 4 Böden backen, bei ca. 200°C (180°C Umluft) je 8-10 Minuten. Nach dem Abkühlen 3 Böden zuerst mit Marmelade und dann mit je einem Becher Saure Sahne bestreichen und übereinandersetzen. Die Torte einige Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit geschlagener Sahne und Beeren dekorieren.

Tipp: Schmeckt auch mit Pflaumenmus!

bio
regional
& fair

Weitere Rezepte finden Sie unter
www.bauernmolkerei.de





Was macht unsere Upländer Milchprodukte so besonders?

- wir erreichen unsere hohe Produktqualität durch eine besonders schonende Verarbeitung
- druckfreie und langsame Tiefenfiltration statt Mikrofiltration
- Kurzzeiterhitzung: für 15-25 Sek. auf 72-74° C
- nur Teilhomogenisierung

Milch: natürlich frisch & vollmundig im Geschmack

Sahne: weniger stark erhitzt - ursprünglich und aromatisch

Sauerrahmprodukte: Einsatz traditioneller Milchsäurekulturen

Buttermilch: besonders mild im Geschmack - „schmeckt wie früher“

Butter: sehr frische Rahmverarbeitung und sahniger Geschmack - besonders streichzart

Handkäse: <1% Fett, viel Protein

Rezept zum Sammeln



Upländer Schicht-Torte

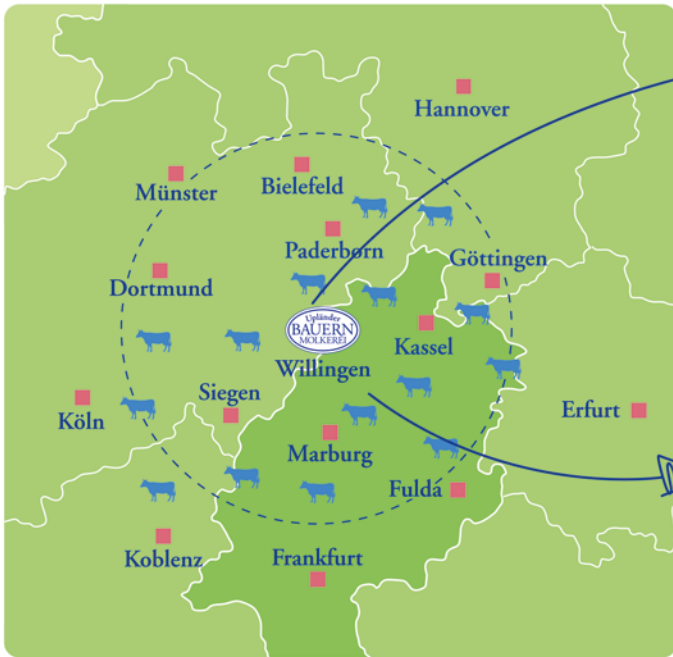


Neuer Name - gleiche Qualität



Ab August 2021 ist unser „Sauerrahm“ mit der neuen Bezeichnung „Saure Sahne“ im Handel erhältlich!

Woher stammt unsere Bio-Milch?



Johannes Große
aus Titmaringhausen



Familie Krähling
aus Schmittlotheim

90 % unserer Bio-Höfe liegen in einem Umkreis von 100 km um die Molkerei. Das spart lange Transportwege und schont die Umwelt. Unsere Kühe gehen so oft es geht auf die Weide.

Mal-Aktion zum Jubiläum

Wir haben dazu aufgerufen ein Bild zu malen, wie „unsere Kuh“ ihren 25. Geburtstag feiert. Uns haben viele kreative Kunstwerke erreicht. Wir zeigen an dieser Stelle eine kleine Auswahl und bedanken uns noch einmal recht herzlich bei allen, die mitgemacht haben!

Lennart, 5 Jahre



Lara, 7 Jahre



Stina, 5 Jahre

Sophie, 8 Jahre



Louis, 8 Jahre



Amelie, 5 Jahre