

Jetzt auch im Mehrweg-Glas

Wir gehen konsequent den Weg zu mehr Nachhaltigkeit. Daher bieten wir unsere frische Bio-Milch ab sofort auch in der Mehrweg-Glasflasche an, mit vielen Vorteilen:

- Häufige Wiederverwendung und kurze Transportwege erhöhen die Nachhaltigkeit.
- Am Ende des Nutzungszyklus ist die Mehrweg-Pfandflasche zudem noch recyclingfähig.
- Mehrweg produziert weniger Abfälle
- Etikett aus Recyclingpapier
- Deckel PVC- und BPA-frei
- Die braune Lichtschutzflasche garantiert den optimalen Erhalt der wertvollen Nährstoffe.



Was macht die Upländer Bio-Milch so besonders?

- sehr schonende Verarbeitung
- ECHTE Frischmilch - keine Hoherhitzung (ESL) oder Ultrahoherhitzung (H-Milch)
- ursprünglicher Geschmack
- fairbio-zertifiziert
- unsere Kühe gehen so oft es geht auf die Weide
- in Bauernhand - konzernfrei!
- besonders hohes Tierwohl

Neu



Upländer Naturjoghurt

Wir haben unser Sortiment erweitert um einen cremig, milden Naturjoghurt. Erhältlich in zwei Fettstufen: 3,7% und 1,5% Fett.





Liebe Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns, dass wir nach gut einem Jahr Bauzeit mit der Produktion in unserem Neubau beginnen konnten. Den Anfang machte unsere Milchabfüllung in der bewährten Kartonverpackung. Zusätzlich können wir unsere Trinkmilch, auch als Weidemilch, jetzt in der Mehrweg-Glasflasche anbieten. Nach erfolgreichen Testläufen Anfang des Jahres ist es nun soweit: die ersten Glasflaschen kommen in den Handel. Darüber hinaus können wir unser Sortiment erweitern: wir produzieren nun auch Naturjoghurt, abgefüllt im umweltfreundlichen Mehrweg-Glas.

Neben unserem Engagement für den Klimaschutz ist uns das Tierwohl ein ganz besonderes Anliegen. Daher setzen wir den Tiergerechtheitsindex ein, um gemeinsam mit unseren Erzeugerberatern und unseren Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern das Tierwohl immer weiter zu verbessern. Näheres dazu erfahren Sie auf den folgenden Seiten.

Und in unseren Filmen gibt es spannende Interviews zu Themen wie Tierwohl und Produktqualität. Klicken Sie mal auf unsere Internetseite oder scannen Sie den QR-Code auf Seite 3.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Herzliche Grüße,

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

Schonende Verarbeitung für guten Geschmack

In der Upländer Bauernmolkerei pasteurisieren wir unsere Milch durch Kurzzeiterhitzung. Vor der Erhitzung setzen wir die Tiefenfiltration ein. Bei diesem schonenden mechanischen Verfahren durchläuft die Magermilch bei 55°C ohne Druck feine Filter, die einen Großteil der Keime aus der Milch filtern. Im Anschluss wird die Milch dann eingestellt (Zusammenführung von Rahm und Magermilch entsprechend des Fettgehaltes) und anschließend pasteurisiert. Dadurch behält unsere Milch ihren natürlich frischen Geschmack.

Das Besondere: unsere Milch wird nur teilhomogenisiert. Unter Homogenisierung versteht man die Verkleinerung der Fettkügelchen unter Druck, so dass die Milch nicht mehr aufrahmt. Wir bezeichnen die Milch als „teilhomogenisiert“, weil nur der Rahm der Milch homogenisiert wurde, aber nicht der Magermilchanteil. Zusätzlich arbeiten wir mit sehr niedrigem Druck, welcher bewirkt, dass nur die allergrößten Fettkugeln zerteilt werden, die kleineren aber in ihrem ursprünglichen Zustand bleiben. Der Geschmack der Milch wird so vollmundiger.



Testlauf der neuen Glasabfüllanlage im Neubau.

„...mehr als Bio!“

Tierwohl

Unsere Kühe haben so oft es geht Weidegang, bei unserer Weidemilch garantiert an mindestens 120 Tagen im Jahr für mindestens 6 Stunden - häufig sogar mehr. Da das Thema Tierwohl für uns eine ganz besondere Bedeutung hat, setzen wir seit Anfang 2020 ein umfangreiches Beurteilungssystem, den sogenannten Tiergerechtheitsindex (kurz: TGI) ein.

Der TGI ist ein Punkte-System, welches das Wohlbefinden der Tiere in den fünf wichtigsten Einflussbereichen bewertet, nämlich Bewegungsmöglichkeit, Sozialkontakt, Bodenbeschaffenheit, Licht und Luft (Stallklima) und Betreuungsqualität.

Regelmäßige Kontrollen stellen sicher, dass geforderte Standards eingehalten bzw. Maßnahmen zur weiteren Verbesserung umgesetzt werden. Der TGI gilt als praktikabel und genau, da er bei einem Kontrollbesuch einfach und schnell anhand eines Tabellenwerks zu erheben ist. Er ermöglicht die Aufdeckung von Schwachstellen im Haltungssystem auf betrieblicher Ebene.

Wir setzen dieses Instrument zur Beurteilung des Tierwohls freiwillig und zusätzlich zu den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes ein.

Der TGI wurde 1985 in Österreich von Prof. H. Bartussek entwickelt, über die Jahre in vielen Versionen optimiert und ist derzeit für Rinder, Kälber, Mastschweine, Zuchtsauen und Legehennen anwendbar.

Mehr zum Tierwohl und unserer Produktqualität erfahren Sie auch in unseren Filmen:



Folgende Einflussbereiche werden bewertet:

1. Bewegungsmöglichkeit

Ausreichend Auslauf auf der Weide sowie genügend Bewegungsflächen im Stall wirken sich positiv auf den Bewegungsapparat der Tiere und damit auf die Gesundheit aus. Bewertet werden hier u.a. die Bewegungsfläche pro Kuh im Stall, die Bewegungsmöglichkeiten beim Abliegen und Aufstehen im Stall und der Zugang zu Auslauflächen oder Weide.



2. Sozialkontakte

Kühe sind Herdentiere mit einem hohen Sozialverhalten. Weidegang bietet Kühen viel Platz für Bewegung und ein gutes Sozialleben. Hier werden Herdenstruktur, Nachzucht und Anzahl der Auslauf- und Weidetage bewertet.



Bitte hier scannen



TIERGERECHTHEITSINDEX
FÜR RINDER
Autor: ao. Univ. Prof. Dr. H. Bartussek,
Bundesanstalt für alpenländische
Landwirtschaft BAL Gumpenstein
www.raumberg-gumpenstein.at

3. Bodenbeschaffenheit

Kühe liegen etwa 12 Stunden am Tag. Daher sollen Liegeflächen weich, sauber und trittsicher sein. Am höchsten wird hier eine gut gepflegte und regelmäßig eingestreute Liegefläche bewertet. Auch die Gangflächen und Auslauflächen werden bewertet. Hierbei ist wichtig, dass die Laufgänge sauber und rutschfest sind, damit die Kuh ihr Normalverhalten, wie Laufen, Körperpflege oder das Brunstverhalten ausleben kann.



4. Licht, Luft, Lärm

Viel Tageslicht und eine gute Luftqualität bei Vermeidung von Zugluft wirken sich positiv auf die Tiere aus. Helligkeit hilft der Kuh zur Orientierung und Erfassung ihrer Umwelt. Wichtig ist, dass die Ruhezeiten der Kuh fürs Wiederkäuen gewährleistet werden können und nicht durch Lärm gestört werden.



5. Betreuungsqualität

Ein aufmerksamer und sorgfältiger Umgang mit den Tieren und ihrer Umwelt ist Grundvoraussetzung für jeden Milchlieferanten unserer Bauernmolkerei. Bewertungsgrundlage für die einzelnen Kriterien sind: Sauberkeit der Boxen, der Futter- und Tränkeinrichtungen, technischer Zustand der Stalleinrichtung, Zustand der Haut und des Haarkleides, Sauberkeit, Sauberkeit der Tiere (Boxenhygiene), Zustand der Klauen, Verletzungen und die Tiergesundheit.



Upländer Joghurt-Tiramisu

für 6-8 Personen

500 g Erdbeeren
300 g Upländer Naturjoghurt
250 g Mascarpone
80 g Zucker
400 g Upländer Schlagsahne
300 g Löffelbiskuits
150 ml Orangensaft
Kakaopulver zum Bestreuen

Die Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden. Joghurt, Mascarpone und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Löffelbiskuits in einer Servierform auslegen und mit 75 ml Orangensaft beträufeln. 1/3 der Creme auf den Löffelbiskuits verteilen und mit den Erdbeeren belegen. Darauf 1/3 der Creme verstreichen und anschließend die übrigen Löffelbiskuits darauf legen. Wieder mit Orangensaft beträufeln und die restliche Creme darauf streichen. Das Tiramisu für mindestens 3 Stunden kaltstellen und vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.



Ab Sommer mit
heimischem Rübenzucker
statt Rohrohrzucker



*bewährt lecker &
fruchtig im Geschmack,
aber nur leicht gesüßt*

Rezept zum Sammeln



Upländer Joghurt- Tiramisu



Bioland-Rübenzucker bringt viele Vorteile mit sich:

- Der Umweltfußabdruck ist deutlich geringer als der von Rohrohrzucker wegen kürzerer Transportwege und umweltverträglicherer Produktion.
- Vielfältige Fruchtfolge statt Monokultur, wodurch eine positive Humusbilanz sichergestellt ist.
- Bei der Produktion von Rübenzucker fallen keine Abfallstoffe an. Die abgewaschene Erde wird zu Blumenerde, die ausgepressten Rübenschnitzel, Rübenblätter und Melasse werden als nährstoffreiches Futtermittel verwendet und zu ökologischem Dünger verarbeitet.
- Zuckerrüben lockern den Boden und verwerten dort hervorragend den verbliebenen Reststickstoff.

*Wir suchen
Verstärkung!*

Mehr Infos:
www.bauernmolkerei.de/karriere

Erzeugerberatung

Unser Team für die Erzeugerberatung steht mit unseren Landwirten im engen Austausch. Sie unterstützen unsere Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern bei allen Fragen rund um die Themen Qualitätsmanagement und Tierwohl und besuchen dazu regelmäßig unsere Lieferbetriebe. Darüber hinaus bieten wir Seminare für unsere Landwirte an, die einen Erfahrungsaustausch zu vielen Themen ermöglichen wie z.B. kuhgebundene Kälberaufzucht und Milchqualität. Die enge partnerschaftliche Zusammenarbeit ermöglicht es uns in vielen Bereichen nachhaltiger zu werden und das Tierwohl immer weiter zu verbessern.



Andreas Friedrichs



Katharina Thiele



Kathrin Keßler

Qualitätssicherung beginnt schon im Stall:

bereits seit 2012 haben wir sehr strenge Vorgaben bei der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in den Melkanlagen und in der Produktion. Damit soll jede noch so geringe Belastung der Milch mit kritischen Stoffen ausgeschlossen werden. Die Einhaltung der Vorgaben wird durch Erzeugerberatung, Qualitätsmanagement und Vorort-Kontrollen sichergestellt.

Woran erkenne ich den Hersteller?

Neues Produktionsgebäude bedeutet neues Identitätskennzeichen der Molkerei.

Anhand ihres Identitätskennzeichen (früher: Genuss-tauglichkeitskennzeichen) lässt sich jede Molkerei eindeutig identifizieren. Das Identitätskennzeichen der Upländer Bauernmolkerei lautet bislang DE-HE-005-EG. Produkte aus unserem Neubau tragen zukünftig das neue Identitätskennzeichen DE-HE-30925-EG. Es besteht aus dem Land (DE), dem Bundesland (HE), der Betriebsnummer (30925) und der Abkürzung für die Europäische Gemeinschaft (EG).

