



Upländer Bauern- molkerei erhält „Großen Preis des Mittelstandes 2022“

Bei der Gala zum 28. Wettbewerb „Großer Preis des Mittelstandes“ der Oskar-Patzelt-Stiftung wurde die Molkerei als Preisträger des Jahres 2022 geehrt. „Die Auszeichnung ist eine schöne Bestätigung für alle unsere Kolleginnen und Kollegen sowie Bäuerinnen und Bauern“, so Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink, die gemeinsam mit Sven Lorenz, dem Vorsitzenden der Milcherzeugergemeinschaft die Bronzestatue entgegennahm.

Bundesweit waren 4546 Unternehmen für den Wettbewerb nominiert. Der Wettbewerb ist der resonanzstärkste Wirtschaftswettbewerb Deutschlands. „Hier

stehen die ganzheitliche Bewertung eines Unternehmens, die betriebswirtschaftlichen Ergebnisse insgesamt sowie die Nachhaltigkeit und Zukunftsorientierung, nicht nur für das Unternehmen, sondern für die Gesellschaft, im Vordergrund“, unterstrich Petra Tröger, Vorstand der Oskar-Patzelt-Stiftung.



Geschäftsführer Tobias Kleinsorge freut sich über den Preis: „Im Jahr des Umzuges in das neue Produktionsgebäude passt das diesjährige Motto des Wettbewerbs „Zu neuen Horizonten“ perfekt zu uns. Die Auszeichnung ist ein großer Meilenstein in unserer Firmengeschichte, der uns zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“



Erweiterung der Geschäftsführung

In der Upländer Bauernmolkerei gab es im Jahr 2022 viele positive Neuerungen: wir haben unseren hochmodernen Neubau mit der nachhaltigen neuen Glaslinie in Betrieb genommen und seit Mai haben wir mit Tobias Kleinsorge einen zweiten Geschäftsführer. Die Molkerei ist somit für die Zukunft gut aufgestellt. Der studierte Betriebswirt (45) leitet bereits seit 2014 den kaufmännischen Bereich und kommt gebürtig ebenfalls aus der Region. Gemeinsam mit Karin Artzt-Steinbrink bildet er die neue Doppelspitze in der Molkerei.

Jetzt neu im
Sortiment:
Upländer
Naturjoghurt





Liebe Kundinnen und Kunden,

im Sommer 2022 war es so weit und wir konnten mit unserer kompletten Produktion in unseren Neubau umziehen, so dass nun alle Produkte in unserem hochmodernen Neubau abgefüllt werden.



Auch unsere Glasabfüllung konnte inzwischen in Betrieb genommen werden. Das Neuprodukt Joghurt wird dort in Gläser abgefüllt.

Das Thema Klimaschutz hat für uns einen hohen Stellenwert. Im Neubau setzen wir daher u.a. auf eine

Photovoltaik-Anlage und ein Blockheizkraftwerk. Zusätzlich engagieren wir uns seit Ende 2021 im Verein Klimaneutrales Waldeck-Frankenberg e.V. – denn auch wir möchten einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz leisten. Unsere Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern leisten mit Weidehaltung, humusreichen Flächen und Kreislaufwirtschaft schon jetzt einen wertvollen Beitrag.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Herzliche Grüße,

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

Tobias Kleinsorge

Tobias Kleinsorge, Geschäftsführer

Mitglied im Verein Klimaneutrales Waldeck-Frankenberg e.V.

Die Upländer Bauernmolkerei ist nicht nur, wie der Name bereits sagt, in Regie der Bio-Bauern, sondern auch ein Unternehmen mit regionalem und ökologischem Charakter. Darüber hinaus engagieren wir uns in verschiedenen Vereinen, Verbänden und Institutionen. Seit Ende 2021 sind wir Mitglied im Verein Klimaneutrales Waldeck-Frankenberg e.V.

Die Auswirkungen des Klimawandels sind für uns alle spürbar. Deswegen möchten auch wir uns weiter gemeinsam mit vielen Mitgliedern aus der Region für den Klimaschutz engagieren. Ziel des Vereins ist die Klimaneutralität für den Landkreis Waldeck-Frankenberg bis 2035 herzustellen und langfristig zu sichern.

www.klimaneutrales-wfkb.de



Arbeite mit uns in der Milchstraße!

NACHHALTIG. MODERN. ZUKUNFTSSICHER.

Die Upländer Bauernmolkerei GmbH ist immer auf der Suche nach Menschen, die sich mit Begeisterung für eine nachhaltige Zukunft einsetzen wollen. Für die Berufe Milchtechnologe und Milchwirtschaftlicher Laborant bieten wir auch 2023 interessante Ausbildungsplätze an. Welche spannenden Möglichkeiten es in unserem modernen Molkereineubau gibt, erzählt euch Marlene Ortmüller im Video.



Wir suchen ab sofort:

**MASCHINENFÜHRER
MILCHTECHNOLOGE
PRODUKTIONSMITARBEITER
(m/w/d)**

bewerbung@bauernmolkerei.de

Weitere Infos unter: www.bauernmolkerei.de/karriere



Umzug in die Milchstraße

Unser Umzug in den Neubau in der Milchstraße befand sich im Sommer 2022 auf der Zielgeraden.



Eine ganze Wand in unserem alten Produktionsgebäude musste weichen, damit unsere Butterei im April in den Neubau umziehen konnte.

Dank der Planung und Zusammenarbeit unserer Techniker und der Transportfirmen lief der Umzug reibungslos. Kurze Zeit später zog dann auch unsere Bechermaschine um.



Wenige Wochen später wurde ein zusätzlicher 150.000 Liter Rohmilchtank hinzugenommen.



Nachdem Mitte Juni ein bestehender 100.000 Liter Rohmilchtank aus dem Altbau umgezogen ist, zogen im August insgesamt vier weitere Tanks um.

Somit sind alle Tank- und Abfüllkapazitäten in der Milchstraße verfügbar, so dass unsere leckeren Bio-Milchprodukte in unserem hochmodernen Neubau produziert werden können.



Mitarbeiterfest am 16. September 2022 - gemeinsam wanderten die Mitarbeiter vom alten zum neuen Produktionsstandort.



Unsere Landwirte

Familie Fuhr
35099 Burgwald-Bottendorf
Landkreis Waldeck-Frankenberg

Hier leben:
Andreas Fuhr mit Familie

Hoftiere:
85 Kühe
20 Jungvieh
2 Zuchtbullen
60 Rinder
4 Katzen

Anbauflächen/Weiden:
36 ha Grünland
37 ha Ackerland

Entwicklung:
„Seit 1995 sind wir ein Bio-Betrieb und wirtschaften nach den Richtlinien des Bioland Verbands. Seit 1996 sind wir Lieferant der Upländer Bauernmolkerei.“



Ökofeldtage 2022

Endlich war es so weit und die dritten Öko-Feldtage konnten auf der Hessischen Staatsdomäne Gladbacherhof in Villmar stattfinden. Die Öko-Feldtage zeigten vom 28.-30. Juni was die ökologische Landwirtschaft kann, wo sie steht und wie sie sich weiterentwickelt. Natürlich waren auch wir wieder mit einem Stand und unseren leckeren Bio-Milchprodukten dabei und haben uns über viele gute Gespräche gefreut.

Neben Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir und Priska Hinz, Hessische Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft u. Verbraucherschutz, ließ sich auch Martin Häusling MdEP (links im Bild) unsere Fruchtbuttermilch schmecken. Bereits seit 1998 liefert Familie Häusling ihre Bio-Milch an uns.

Foto: Martin Häusling



Upländer Apfelkuchen mit Joghurt *für eine Springform*

150 g Upländer Naturjoghurt, 180 g Zucker, 1/2 Vanilleschote, 2 Eier, 60 ml neutrales Öl, 250 g Mehl, 3 TL Backpulver, 3-4 säuerliche Äpfel, für die Creme: 200 g Upländer Schlagsahne, 200 g Upländer Schmand, 30 g Zucker

In einer Schüssel Joghurt, Zucker, Mark der Vanilleschote, Eier und Öl verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Eine Springform fetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mehrmals der Länge nach einritzen. Anschließend die Apfelstücke in den Teig drücken und den Kuchen für ca. 35 Min. goldbraun backen. Sahne steif schlagen. Schmand mit Zucker verrühren und vorsichtig unter die Sahne heben. Die Creme auf dem erkalteten Kuchen verstreichen und 1-2 Stunden kalt stellen.

bio
regional
& fair

Weitere Rezepte finden Sie unter
www.bauernmolkerei.de



Kuh Helma sportlich unterwegs...

Unsere beliebte blaue Tasse mit unserer Kuh Helma gibt es jetzt auch in einer bunten Sommer- und Wintervariante. Erhältlich in unserem Bioladen mitten in Usseln!



Neue Öffnungszeiten Bioladen:

Mo 8.30-13 Uhr
Di-Fr 8.30-18 Uhr
Sa 8.30-17 Uhr

Während der Museums-Winterpause ist der Bioladen samstags nur bis 13 Uhr geöffnet!



Rezept zum Sammeln



Upländer Apfelkuchen mit Joghurt



Gesundes Frühstück mit der Bio-Brotbox

Auch im Jahr 2022 haben wir als Initiative Willingen-Usseln gemeinsam mit Sponsoren aus der Region insgesamt 550 Bio-Brotboxen an 15 Grundschulen in Waldeck-Frankenberg verteilt. Die offizielle Übergabe fand in diesem Jahr an der Uplandschule in Willingen statt. Schirmherr der Aktion ist in diesem Jahr Landrat Jürgen van der Horst, er wurde bei der Übergabe durch Karl-Friedrich Frese vertreten. Sportlicher Pate dieser Aktion ist Robin Kloß, Skispringer vom SC Willingen.



[www.bauernmolkerie.de/
unser-engagement/](http://www.bauernmolkerie.de/unser-engagement/)

20 Jahre Upländer Milchmuhseum

Historisches, Faszinierendes und Schmackhaftes rund um die Milch - im Jahr 2022 gibt es dies bereits seit 20 Jahren im Upländer Milchmuhseum zu erleben!

Erfahren Sie in einem spannenden Rundgang mehr über die wechselhafte Geschichte der heutigen Upländer Bauernmolkerei, die moderne Milchverarbeitung und die Besonderheiten biologischer Land- und Milchwirtschaft.

In unserem Upländer Milchmuhseum bieten wir jetzt ganz neu Audioführungen an. Somit wird Ihr Besuch in unserem Museum ein informatives und unterhaltsames Erlebnis. An 21 Stationen können Sie vertiefende Informationen abrufen und ihren Rundgang so ganz individuell gestalten. Die Audioguides sind leicht zu bedienen und in Deutsch und Niederländisch verfügbar.

Darüber hinaus erfahren Sie in unseren neuen Filmen mehr über die nachhaltige und schonende Milchverarbeitung, das Tierwohl und die Landwirte der Upländer Bauernmolkerei.

Probieren Sie auch selbst das Melken an unserer Museumskuh! Genießen Sie leckeren Kaffee, erfrischende Milchgetränke, Eis, hausgemachte Kuchen und herzhaftes Snacks.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



UPLÄNDER MILCH MUHSEUM & Café
Öffnungszeiten
Di-Sa 11-17 Uhr
außer feiertags
Audio-Führung
auf Deutsch & Niederländisch
Samstags Waffeltag
Wir machen Winterpause vom 1.11.-26.12.

Käse-Wein-Abend

Was halten Sie davon, abends auszugehen und Genuss mit Unterhaltung zu verbinden? Im Upländer Milchmuhseum findet regelmäßig ein gemütlicher Abend ganz im Zeichen von Bio-Käse und Bio-Wein statt. In 3,5-4 Stunden werden ca. 12 Käsesorten und 7 Weinsorten verköstigt. Dazu wird Brot, Butter und Wasser gereicht. Für die kulturelle Umrahmung des Abends sorgen Lesungen mit Gedichten und Geschichten bei Kerzenschein rund um Milch, Käse & Wein. Die vorgestellten Käse- und Weinsorten finden Sie natürlich jederzeit im Sortiment unseres Bioladens.

Eine Anmeldung ist erforderlich. Alle Infos, Termine und das Anmeldeformular finden Sie unter www.muhseum.de

