

Internationale
Grüne Woche

Nordhessen
geschmackvoll

Sortiment

Upländer Handkäse

Muhseum

Das Milchgesetz

Landwirte

Ferienhof Lorenz

Rezepte

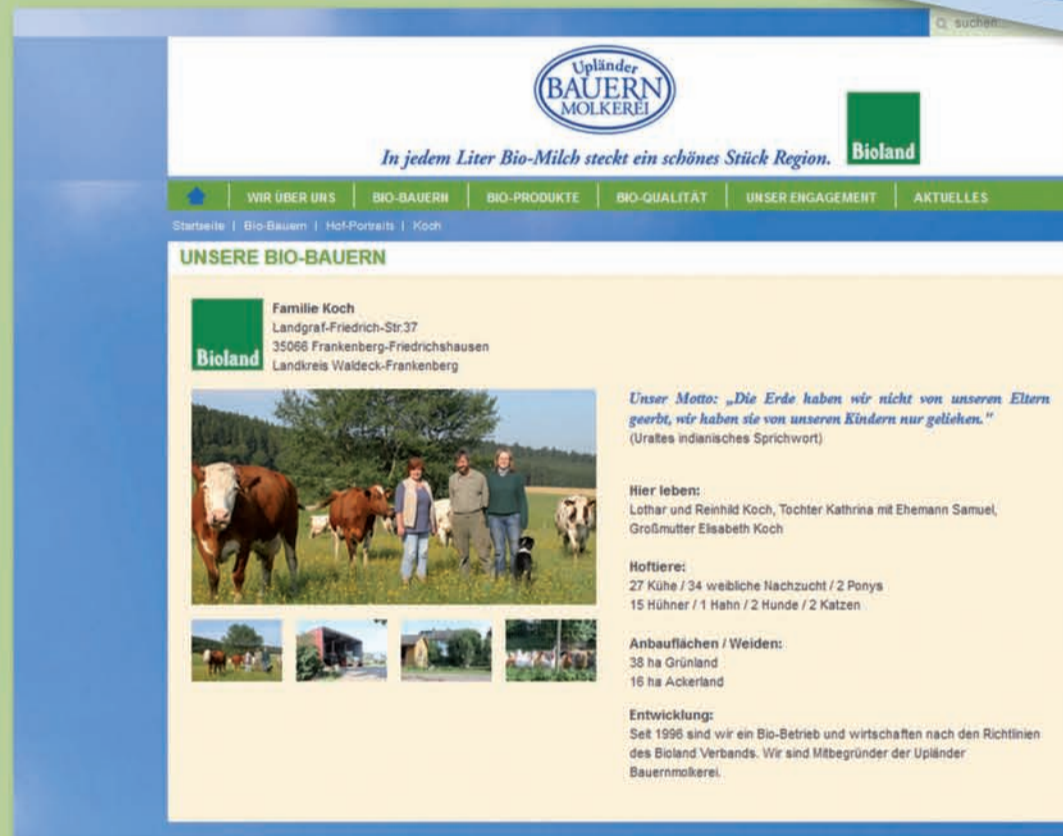
Upländer Himbeer-Lemon-Torte
und Upländer Kochkäse

Molkerei-Magazin

Besuchen Sie uns auf unserer
neu gestalteten Internetseite

Erfahren Sie mehr über die Upländer Bauern-
molkerei, ihre Bauern und die Mitarbeiter.

Kochen und backen Sie mit unseren Upländer
Bio-Milchprodukten – wir liefern Ihnen zahl-
reiche leckere Rezeptideen und vieles mehr...



...immer einen
Klick wert!



Liebe Leserinnen und Leser,

während der Grünen Woche in Berlin haben wir unsere Milchprodukte im Januar des neuen Jahres bereits vorgestellt. Auch bei den zahlreichen Teilnehmern der Demonstration „Wir haben es satt“ in Berlin fanden unsere Schoko- und Vanillemilch großen Anklang. Im laufenden Jahr können Sie uns wieder auf vielen Veranstaltungen und Messen begegnen, in unserer Region und auch darüber hinaus. Wir freuen uns darauf!

Natürlich stehen wir Ihnen gern auch außerhalb von Veranstaltungen für Fragen und Anregungen zur Verfügung. Im Februar werden wir unseren neu gestalteten Internetauftritt vorstellen. Gern können Sie dann auch über Facebook mit uns in Kontakt treten.

Herzliche Grüße
aus der Upländer Bauernmolkerei

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

Überreicht durch:

Neuer Vorstand der Milcherzeugergemeinschaft Hessen w.V.

Im November 2013 wurde im Rahmen einer Mitgliederversammlung der Milcherzeugergemeinschaft Hessen w.V. (MEG) ein neuer Vorstand gewählt. Diesem gehören an:

Josef Jacobi (1. Vorsitzender), Bio-Pionier aus Borgentreich-Körbecke, Mitgründer und Aufsichtsratsvorsitzender der Upländer Bauernmolkerei.

Bernd Kramer (2. Vorsitzender), Dipl.-Agraringenieur, Leiter der Lebenshilfe-Einrichtung Hofgut Rocklinghausen in Twistetal und Mitgründer der Bauernmolkerei.

Andreas Schmid-Eisert, Dipl.-Agraringenieur, Betriebsleiter der Hessischen Staatsdomäne Gladbacher Hof in Villmar (Lehr- und Versuchsgut der Uni Gießen) und Vorstandsmitglied von Bioland Hessen.

Harald Müller, Bio-Bauer und langjähriges Vorstandsmitglied aus dem Vogelsberg.

Renate Kaupenjohann, neu im Vorstand, engagierte Bio-Bäuerin von Gut Menglers in Waldhessen (Kreis Hersfeld-Rotenburg).



von links: Bernd Kramer, Renate Kaupenjohann, Josef Jacobi, Karin Artzt-Steinbrink (Geschäftsführerin), Andreas Schmid-Eisert (es fehlt: Harald Müller)

Käse-Sortiment

Nach der Einstellung der Produktion im Käsewerk in Neukirchen, in dem auch der Upländer Rahmkäse produziert wurde, wollten wir den Käse mit unserer Milch und nach unserer Rezeptur in einer anderen Käserei weiter produzieren lassen. Leider haben wir keinen regionalen Hersteller gefunden, der den Käse nach unseren Vorstellungen in der gewünschten Qualität liefern konnte. Daher wird es den Upländer Rahm- und Kochkäse auch in nächster Zeit nicht geben. Unseren Bauernhandkäse gibt es weiterhin in unserem Sortiment.



UPLÄNDER MILCH MUHSEUM

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

Mittwoch und Freitag 11.00 Uhr
Preis pro Person: 2,50 €
Dauer: ca. 1 Stunde

Führungen für Gruppen zwischen 10 und 30 Personen werden nach Terminvereinbarung durchgeführt.

Käse & Wein-Abende Februar – April 2014

Freitag, 28. Februar 2014, 19:00 Uhr
Freitag, 28. März 2014, 19:00 Uhr
Freitag, 25. April 2014, 19:00 Uhr

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst etwa 12 regionale Bio-Käsesorten, 7 Bio-Weinsorten, eine interessante Bio-Brotauswahl sowie Geschichten und Gedichte rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden
Preis pro Person: 22,00 €

Für Gruppen zwischen 15 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Anmeldungen unter:
Tel.: 05632 - 92 22 22
www.muhseum.de
info@muhsseum.de



Das Milchgesetz

Vor über 80 Jahren trat in Deutschland das Milchgesetz in Kraft.

Milch enthält viele gute Inhaltsstoffe: Calcium, Vitamine und tierisches Eiweiß und gehört heute zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln.

Noch Anfang des 20. Jahrhunderts wird häufig mit Wasser gestreckte Milch verkauft. Um die typische Konsistenz zu erhalten, wird diese z.B. mit Mehl, Gips oder Gummilösungen vermischt. Als Folge werden, vor allem bei fahrenden Händlern, Kontrollen durchgeführt, so dass immer häufiger die zum Teil gefährlichen Milchimitate in den Rinnsteinen deutscher Großstädte landen. Eine Möglichkeit, Milch auf Verwässerung zu untersuchen, ist es, einen Tropfen auf den Daumnagel fallen zu lassen. Wenn der Tropfen kugelig auf dem Nagel liegt und nicht sofort zerfließt, so gilt dies als sicheres Indiz dafür, dass die Milch nicht verwässert worden ist.

Milchprüfgeräte wurden im Labor eingesetzt, um den Reinheitsgrad der angelieferten Milch festzustellen.



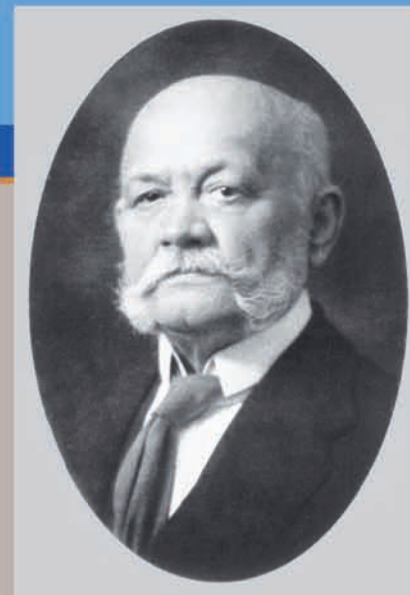
Am 31. Juli 1930 wird das Reichsmilchgesetz erlassen und somit Milchfälschungen und Verbrauchertäuschung unter Strafe gestellt - es ist der Vorläufer aller Hygienevorschriften dieser Art weltweit. Eine Vorgabe ist beispielsweise, dass die Bauern unter hygienischen Bedingungen Melken sollen - also ausschließlich mit nacktem Unterarm. Außerdem soll die Milch durch die Pasteurisierung keimarm gemacht werden und der Transport der Milch durch verschlossene Bottiche halbwegs steril gehalten werden. Auch dürfen die Bauern ihre Milch nur an eine festgelegte Molkerei liefern.

Milch ist im Milchgesetz folgend definiert: „Milch ist das durch regelmäßiges, vollständiges Ausmelken des Euters gewonnene und gründlich durchmischte Gemelk von einer oder mehreren Kühen, aus einer oder mehreren Melkzeiten. Der Milch darf weder etwas entzogen noch zugeführt werden.“



Öffnungszeiten Ostern:

18. - 21. April 2014
jeweils geöffnet von 11 - 17 Uhr



Der deutsche Wissenschaftler Franz von Soxhlet gilt als Pionier der Pasteurisierung von Milch. Er war der erste Wissenschaftler, der die Milchproteine Casein, Albumin, Globulin und Lactoprotein sowie den Milchzucker Lactose nachwies. An der Universität Halle promovierte er 1894 zum Doktor der Medizin. Quelle: Wikipedia

Die Definition besagt jedoch nicht, dass die Milch nicht verändert werden darf. Kühe sind keine Maschinen, die standardisierte Milch geben, mit immer dem gleichen Fett- oder Eiweißgehalt. Der Fettgehalt ist abhängig von verschiedenen Faktoren, wie unter anderem der Fütterung und der Kuhrasse. Um aber dem Verbraucher eine Milch, mit immer der gleichen Zusammensetzung anbieten zu können muss sie bearbeitet werden – Einstellung des Fettgehaltes (z.B. Vollmilch oder fettarme Milch).

Das Milch- und Fettgesetz schreibt zudem vor, dass Milch wärmebehandelt werden muss (z.B. Pasteurisierung), um Krankheitserreger abzutöten, bevor sie in den Handel kommt. Lediglich Bauern dürfen ihre Milch unerhitzt direkt ab Hof vermarkten.

Letzten Endes bleibt die Milch aber Milch.

Anders sieht es z.B. bei der Herstellung von Kondensmilch und Buttermilch aus. Bei der Herstellung dieser Produkte wird die Milch in ihrer eigentlichen Zusammensetzung verändert. Bei der Buttermilch wird beispielsweise der Fettanteil auf ein Minimum reduziert und Milchsäurebakterien zugesetzt. Solche Produkte werden als Milchprodukte oder Milcherzeugnisse bezeichnet.

Das Reichsmilchgesetz wurde 1951 durch das „Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten“ abgelöst.



Internationaler Museumstag

am 18. Mai 2014 im Upländer Milchmuhseum
nähere Informationen finden Sie demnächst unter:
www.museumstag.de oder www.muhseum.de



Upländer Bauernhandkäse

...der leichte Genuss

Upländer Handkäse ist ein fettarmer Sauermilchkäse, der aus Kuhmilch hergestellt wird. Das Ausgangsprodukt für unseren Bauernhandkäse ist Sauermilchquark, dieser wird in der Upländer Bauernmolkerei hergestellt, indem Magermilch durch die Zugabe von Milchsäurebakterien gesäuert und dickgelegt wird.

In der weiteren Herstellung wird dem Sauermilchquark Speisesalz zugegeben und in Formen gefüllt, damit der Handkäse seine für ihn typische Form erhält. Danach entwickelt der Sauermilchkäse in den temperierten Reifungsräumen seine besondere Oberflächenflora und beginnt zu reifen. Je nach Reifegrad verändert sich die weiße Quarkmasse zu dem typisch gelblichen glasigen Teig mit seinem charakteristischen Geschmack.

Der Upländer Handkäse wird in zwei Geschmacksvariationen angeboten, mit und ohne Kümmel. Ein positiver Nebeneffekt zum unverwechselbaren Geschmack ist der niedrige Fettgehalt von weniger als 1 % und der hohe Anteil an Eiweiß von mehr als 27 %.

Genuss pur – fettarm und trotzdem voll im Geschmack!



Reifegrad des Upländer Bauernhandkäses

Handkäse reift von außen nach innen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) dient als grober Richtwert für das Reifestadium (bei Kühlschranklagerung):

- 5-6 Wochen vor Ablauf des MHD: mild, weißer Kern
- 3-4 Wochen vor Ablauf des MHD: aromatisch, kleiner weißer Kern
- 1-2 Wochen vor Ablauf des MHD: kräftig, durchgereift ohne weißen Kern



Upländer Himbeer-Lemon-Torte

für den Boden:

- 2 Eier
- 100 g Rohrohrzucker
- 75 g Upländer Butter
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 - 4 EL Upländer Milch

für den Belag:

- 8 Blatt Gelatine
- 500 g Upländer Fruchtbuttermilch Himbeer-Lemon
- 200 g Upländer Schlagsahne
- 1 Packung (300 g) gefrorene Himbeeren
- Rohrohrzucker

Die Eier, Zucker und Butter schaumig schlagen. Nach und nach Mehl, Backpulver und Milch zufügen. Eine Springform fetten und den Teig einfüllen. Den Boden bei 180°C 20-25 min. backen und abkühlen lassen.

Die Fruchtbuttermilch mit 6 Blatt Gelatine andicken und die geschlagene Sahne unterziehen. Um den Boden einen Tortenring legen und die Creme einfüllen. Ca. 2 Std. kaltstellen.

In der Zwischenzeit die aufgetauten Himbeeren pürieren, passieren und je nach Geschmack mit Zucker süßen. Das Himbeermus mit 2 Blatt Gelatine andicken, auf der Fruchtbuttermilchcreme verteilen und erneut 2 Std. kaltstellen.

Tipp:
Variieren Sie die Torte mit Upländer Buttermilch Orange-Maracuja



Upländer Kochkäse

- selbstgemacht !

- 200 g Upländer Butter
- 200 g Upländer Handkäse nach Belieben Käsereste (Gouda, Edamer etc.)
- 1 kleine Dosenmilch
- 150 g Upländer Sauerrahm
- 100 g Schmelzkäse natur
- 1 Msp. Natron
- 10 g Salz
- Pfeffer
- 1 TL Kümmel (je nach Geschmack)

Die Butter im Wasserbad zerlassen. Handkäse und Käsereste klein schneiden und in der Butter schmelzen. Dosenmilch, Sauerrahm und Schmelzkäse zufügen und alles glatt rühren. Zum Schluss Natron, Salz, Pfeffer und evtl. Kümmel zugeben. Den Kochkäse noch heiß in ein Steingutgefäß füllen und erkalten lassen.

wichtig:
ständig umrühren!

Tipp: Die Konsistenz des Kochkäses ist abhängig von der Menge der zugesetzten Milch. Für einen streichfähigen Kochkäse einfach die Milchmenge erhöhen oder zusätzlich etwas Upländer Schlagsahne unterrühren.

Verbesserte Milch-Verpackung

Seit Oktober 2013 füllen wir unsere frische Upländer Bio-Milch in verbesserte, d.h. umweltschonendere Milchkartons ab. Die Innenseite des Kartons (Seite mit direktem Produktkontakt) besteht aus ungebleichtem braunem Zellstoff.

Die braune Innenseite schützt die Milch noch besser vor Lichteinfluss. Dadurch werden die wertvollen Inhaltsstoffe wie z.B. Proteine und Vitamine und der unverwechselbare frische Geschmack unserer Bio-Milch noch besser erhalten.

Natürlich stammen die Rohstoffe für unsere Milchkartons weiterhin aus FSC-zertifizierten Waldbeständen.



Molkerei-Magazin frei Haus

Abonnieren Sie das Molkerei-Magazin direkt unter magazin@bauernmolkerei.de oder füllen Sie diesen Coupon aus und senden ihn an die Upländer Bauernmolkerei, Korbacher Str. 6, 34508 Willingen-Usseln.

- Bitte senden Sie mir das Molkerei-Magazin künftig im kostenlosen Direkt-Abonnement.
- Ich möchte das Molkerei-Magazin im PDF-Format per Email erhalten.
- Ich bin bereits Molkerei-Magazin-Abonent/in und habe eine neue Adresse.

Name

Vorname

Straße

PLZ/Ort

Email
(Ihre Daten werden ausschließlich für den internen Gebrauch gespeichert.)



Wir stellen uns vor: Ferienhof Lorenz

Unser Hof liegt direkt an dem schönen Ort Vöhl, und nur wenige Kilometer vom größten Stausee Hessens, dem Edersee, entfernt.

Wir, Sven und Stefanie Lorenz und unsere Kinder Jannik und Robin sowie die Großeltern Wolfgang und Karola kümmern uns zusammen um 78 Kühe, 45 Rinder, 30 Hühner, 15 Kälber, 3 Katzen, 3 Hunde und 6 Pferde (4 eigene Pferde und 2 Pensionspferde).

Auf unserem Hof bieten wir zudem Urlaub auf dem Bauernhof an. Insgesamt stehen zwei Ferienwohnungen zur Verfügung. Damit bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit das Landleben direkt mit zu erleben.

Seit 2010 sind wir ein Bio-Betrieb und wirtschaften nach den Richtlinien des Bioland Verbands.

Seit demselben Jahr sind wir auch Lieferant der Upländer Bauernmolkerei.

Wir wollen von unserem Hof leben und Spaß bei der Arbeit mit unserer Familie haben. Gleichzeitig aber auch die Natur bewahren und mit ihr im Einklang gesunde, unbelastete Nahrungsmittel produzieren.

*Kontaktinformationen:
34516 Vöhl
Kreis Waldeck-Frankenberg
www.ferienhof-lorenz.de*



Wir bewirtschaften 30 ha Ackerland und 60 ha Grünland. Auf dem Ackerland wird in Fruchtfolge Klee gras, Silomais und Getreide angebaut. Unsere Kühe haben ca. 4 ha Weidegang rund um den Hof und können sich im Boxenlaufstall frei bewegen.

„Wir haben Agrarindustrie satt!“

Am 18. Januar 2014 fand zum vierten Mal die Demonstration „Wir haben es satt!“ in Berlin statt. Rund 30.000 Menschen waren dem Aufruf gefolgt und gingen unter dem Motto „Wir haben Agrarindustrie satt! Gutes Essen. Gute Landwirtschaft. Für Alle!“ auf die Straße.

Mit der Demonstration soll - parallel zur Grünen Woche - auf die weltweit dramatischen Folgen der agrarindustriellen Massenproduktion für Bauern, Verbraucher, Tiere und Umwelt aufmerksam gemacht werden und die neue Bundesregierung zum Handeln bewegt werden.

Die Upländer Bauernmolkerei protestierte mit in Berlin und verteilte während der Abschlusskundgebung vor dem Bundeskanzleramt leckere Vanille- und Schokomilch zur Stärkung an die vielen Demonstranten.



Josef Jacobi während der Demo

Christian Meyer, niedersächsischer Landwirtschaftsminister und Josef Jacobi

Internationale Grüne Woche

Es war schon etwas Besonderes, wenn einer der Bio-Pioniere zur weltweit größten Landwirtschaftsmesse reist und dort auf einen relativen Neuling im Bundeslandwirtschaftsministerium trifft. Josef Jacobi war mit den leckeren Upländer Bio-Milchprodukten auf der Internationalen Grünen Woche 2014 in Berlin vertreten. Mit großer Begeisterung haben auch Dr. Hans-Peter Friedrich und Klaus Wowerit während ihres Messerundgangs durch die Biohalle einen Schluck Upländer Fruchtbuttermilch probiert.

Josef Jacobi gemeinsam mit dem neuen Bundeslandwirtschaftsminister Dr. Hans-Peter Friedrich (2.v.l.) und Klaus Wowerit (5.v.l.), Berlins regierender Bürgermeister sowie weiteren Demo-Betrieben des ökologischen Landbaus.



Nordhessen geschmackvoll

Großer Andrang herrschte am Sonntag, den 13. Oktober 2013, beim Spezialitätenfestival „Nordhessen geschmackvoll“ in Melsungen. Nahezu 20.000 Besucher kamen und ließen sich die kulinarischen Köstlichkeiten an den über 50 Ständen schmecken. Darunter natürlich auch wieder die leckeren Handkäsebrote der Upländer Bauernmolkerei in drei Varianten.



Impressum
Herausgeber: Upländer Bauernmolkerei GmbH, Korbacher Straße 6, 34508 Willingen-Usseln, Tel: 05632-9486-0, Fax: -30, info@bauernmolkerei.de, www.bauernmolkerei.de
Verantwortlich für den Inhalt: Karin Artzt-Steinbrink
Redaktion: Wilma Biederbick, Henrike Habermann, Cornelia Hellwig, Melanie Helmsen Gestaltung: Artgerecht, Lichtenfels, Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH Fotos: Henrike Habermann, Cornelia Hellwig

DE-ÖKO-006

Events