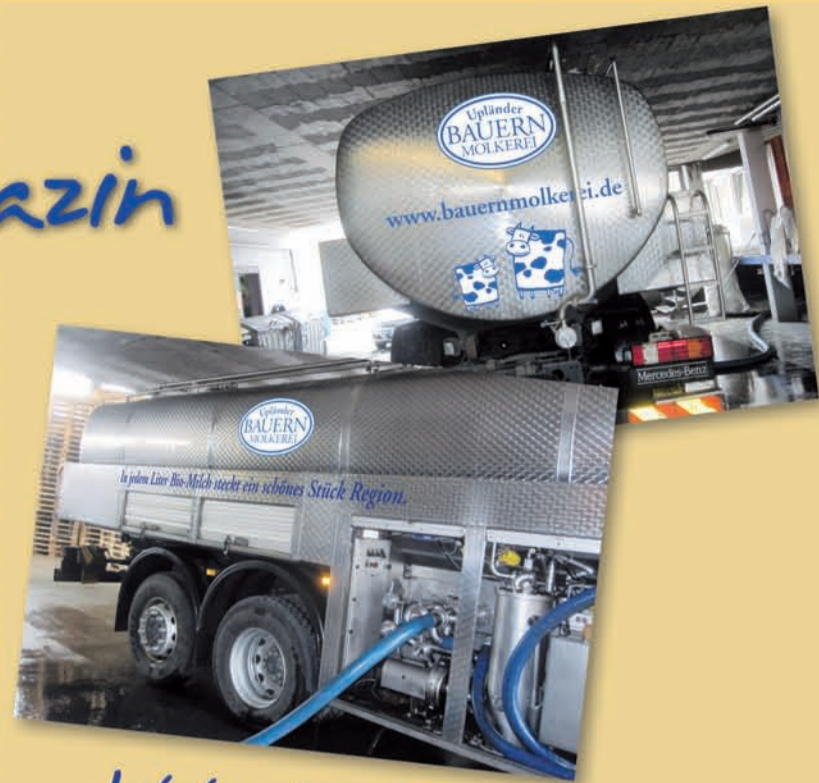




Molkerei-Magazin



Jetzt sehen Sie für wen!
Unsere Milchtankwagen
unterwegs in der Region!

Events

Tag der Erde in Kassel

Sortiment

Upländer Buttermilch

Muhseum

Neuer Internetauftritt

Landwirte

Familie Dechert

Rezepte

Upländer
Orange-Maracuja-Dessert

Gut für die Kuh - gut für den Menschen

Verbrauchern liegt das Thema „Tierwohl“ am Herzen und es beschäftigt auch ökologisch wirtschaftende Betriebe in ganz besonderer Weise.

Die Upländer Bauernmolkerei und der Bioland-Verband legen gemeinsam viel Wert auf die stetige Verbesserung der Tierhaltungsbedingungen. Deshalb wurde vom Bioland-Verband ein Kriterienkatalog, der sogenannte Tierwohl-Check, entwickelt. Dieser Leitfaden zeigt anhand von Fotos, wie eine gute Tierhaltungspraxis aussehen sollte, bzw. verdeutlicht Abweichungen vom optimalen Zustand. Eine farblich hinterlegte Skala zeigt an, ob sich der eigene Betrieb in einem sehr guten Bereich (grün) befindet oder ob Verbesserungsbedarf der Betriebsleiter besteht (gelb bis rot). Mit Hilfe dieses Leitfadens kann der Landwirt im Eigen-Audit feststellen, wie die eigene Tierhaltung zu bewerten ist. So kann der schwammige Begriff „Tierwohl“ exakt gemessen werden.

Der Leitfaden enthält die Kapitel Rinder-, Schweine-, Geflügel- sowie Schaf- und Ziegen-Haltung. Die Bewertungen gehen über die Aussagen in den Verbands-Richtlinien und der EG-Öko-Verordnung hinaus, da es sich um Tierwohl- und Managementaspekte handelt. Es ist sinnvoll und wichtig, zusätzlich zur Einhaltung von Richtlinien und gesetzlichen Vorgaben sich die Tiere selbst und deren Umgebung genau anzusehen, um deren Wohlbefinden zu beurteilen.



Die Upländer Bauernmolkerei begrüßt den neuen Leitfaden, denn „unsere Bauern sollen im täglichen Umgang mit ihren Tieren dafür sensibilisiert werden, die Tierhaltungspraxis zu optimieren und zu dokumentieren, denn gesunde und sichere Lebensmittel kommen von gesunden Tieren“, sagt Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei.

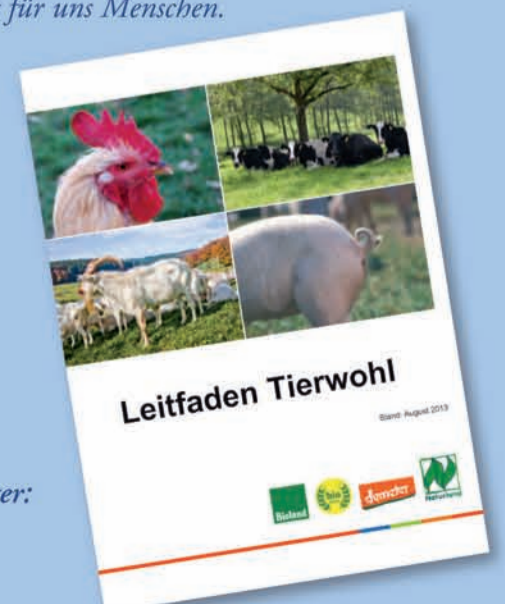
Anfang April hatte die Upländer Bauernmolkerei und der Bioland-Verband zu einem Praxisworkshop zur Vorstellung des Tierwohl-Leitfadens „Rind“ eingeladen. Die Veranstaltung fand auf dem Bioland-Milchviehbetrieb von Jörg Ramme in Bad Arolsen statt, der die Milch seiner Kühe in die nahegelegene Upländer Bauernmolkerei liefert.

Der Tierwohl-Leitfaden ist fortan flächendeckend für alle Betriebe verpflichtend, die den Verbänden Bioland,

Naturland, Demeter und Biokreis angehören. Somit gelten die Richtlinien auch für über 100 Bio-Milchviehbetriebe, die ihre Milch an die Upländer Bauernmolkerei liefern. Die Einhaltung der Tierwohlkriterien wird auf den Betrieben im Rahmen der jährlichen Bio-Kontrolle mit überprüft. Diese wird von unabhängigen Kontrollstellen - teils angemeldet, teils unangemeldet - durchgeführt.

Den Startschuss für das Projekt gab der Bioland-Verband NRW, der das Tiergesundheitsmanagement weiterentwickeln wollte. Daraus entstand die Zusammenarbeit zwischen den Öko-Anbauverbänden in NRW (Bioland, Biokreis, Demeter, Naturland), die mit finanzieller Unterstützung des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen das Projekt „Tierwohl“ initiiert haben.

Wenn es um Milcherzeugung geht, haben Bioland-Bauern eine klare Regel: Die Kühe sollen auf die Weide wann immer es geht. Mit dem Kauf eines Liters Bioland-Milch sorgen Sie für den jährlichen Erhalt von 2,5 Quadratmeter ökologisch bewirtschafteter Wiesen und Weiden. Im Stall achten Bioland-Bauern auf artgerechte Haltung: Die Kühe bewegen sich mit sichtbarer Freude im Stall, jede Kuh hat einen eigenen Fress- und Liegeplatz. Außerdem sind die Liegeflächen der Tiere mit Stroh oder Sägemehl eingestreut – genau so fühlen Kühe sich wohl. Bei Bioland gibt es Weidefutter, das ist artgerecht und erhöht den Anteil an gesunden Omega-3-Fettsäuren im Milchfett. Was gut für die Kuh ist, ist ganz direkt also auch gut für uns Menschen.



Weitere
Informationen unter:
www.bioland.de



Liebe
Leserinnen
und Leser,

wir unterstützen die Initiative „Tierwohl“ und freuen uns, dass gleich vier große deutsche Bio-Anbauverbände diesen Leitfaden in ihren Richtlinien manifestiert haben. In Form eines ersten Workshops haben wir - gemeinsam mit dem Bioland Verband - unsere Upländer Milchlieferanten informiert und anhand von Praxisbeispielen an die „Checkliste Rind“ herangeführt. Gemeinsame Zielsetzung ist es, optimale Bedingungen in der Tierhaltung zu gewährleisten.

Nach der erfolgreichen Neugestaltung des Internetauftritts der Upländer Bauernmolkerei zu Jahresbeginn, geht nun die Homepage des Upländer Milchmuseums in neuem „Look“ online. Informieren Sie sich im Internet und kommen Sie uns bald in Usseln besuchen!

Herzliche Grüße
aus der Upländer Bauernmolkerei

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin



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: 3,00 €
Dauer: ca. 1 Stunde

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

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



Besuchen Sie uns auf unserer neu gestalteten Internetseite

Erfahren Sie mehr über das Upländer Milchmuhseum und kommen Sie mit auf eine Reise durch die Geschichte der Milch.



...immer einen Klick wert!



Erfrischend, fruchtig, lecker!



Gutschein über ein Glas frische Upländer Fruchtbuttermilch

Einzulösen im Upländer Milchmuhseum bis zum Ende der Sommerferien 2014.



Käse & Wein Abend

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.

Eine besondere Geschenkidee! Auch zum selber schenken!

Gutschein für einen ganz besonderen Abend

Käse & Wein - eine Sinfonie des Geschmacks im Upländer Milchmuhseum

Termine und Infos unter www.muhseum.de oder Tel. 05632 - 92 22 22

Natürlich schicken wir Ihnen den Gutschein portofrei zu. Und wenn Sie mögen, sind wir Ihnen gern behilflich bei der Suche nach einer Übernachtungsmöglichkeit nach diesem genussvollen Abend.



Upländer Buttermilch

...der kalorienarme Durstlöcher

Die Upländer Buttermilch entsteht bei der Herstellung der Upländer Süßrahmbutter. Der Rahm wird in unserer Buttermaschine zu unserer leckeren Süßrahmbutter geknetet. Die dabei anfallende Flüssigkeit nennt man Buttermilch.

Durch Zugabe von Milchsäurekulturen, die überwiegend stoffwechselfreundliche, rechtsdrehende L (+) Milchsäure bilden, entsteht die beliebte Upländer Buttermilch. Besonders mild im Geschmack und mit weniger als 1 % Fett ist sie der perfekte kalorienarme Durstlöcher für jeden Tag.

Viele Menschen schätzen neben dem Geschmack vor allem das in der Buttermilch enthaltene wertvolle Milcheiweiß und den Milchzucker. Zudem versorgt Buttermilch den Körper mit reichlich Calcium, Kalium, Magnesium, Zink und mit dem besonders wertvollem Lecithin.



Bio-Sortiment



Erfrischend, fruchtig, lecker!

Upländer Buttermilch ist auch in den zwei erfrischend fruchtigen Sorten Himbeer-Limon und Orange-Maracuja erhältlich. Natürlich kommen wir auch hier bei der Herstellung ohne Zusatz von Aromen aus und süßen nur leicht mit Rohrohrzucker.

Tierkennzeichnung

Um die Möglichkeit zur lückenlosen Rückverfolgung von Tieren und Tierbewegungen zu schaffen, müssen in der EU alle Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen gekennzeichnet werden. Denn die Rückverfolgbarkeit ist das zentrale Element des Schutzes vor der Ausbreitung hoch ansteckender Tierseuchen und sichert letztendlich die Gesunderhaltung der Tierbestände. Die Kennzeichnung der genannten Tiere ermöglicht Transparenz bezüglich ihrer Herkunft und dient somit auch den Interessen des Verbraucherschutzes.



Kennzeichnung durch Ohrmarken

Nutztiere werden meist mit Kunststoffohrmarken gekennzeichnet. Die EU hat dazu detaillierte Vorgaben erstellt. Für Rinder gilt die EU-Verordnung 1760/2000, für Schafe und Ziegen Verordnung 21/2004, für Schweine Richtlinie 2008/71 und 92/102.

Die Lebensohrmarkennummer ist ein Identifikationskennzeichen in der Rinderhaltung. Es wird Rindern bei der Geburt zugeteilt. Dieses geschieht meist durch den Landwirt, der dem neugeborenen Kalb die Ohrmarken einzieht. Jedes Rind, das nach dem 28.10.1995 geboren wurde, hat eine solche Lebensohrmarke zu tragen. Nach dem 01.01.1998 geborene Rinder müssen in jedem Ohr eine identische Marke tragen.

Die Ohrmarken werden den Landwirten von der mit der Ausgabe beauftragten Organisation (meist den Landeskontrollverbänden, die auch die Milchprüfung durchführen), auf Antrag entsprechend der zu erwartenden Geburten zugeteilt. Entfernt werden dürfen die Marken erst nach der Schlachtung des Tieres.



Die Lebensohrmarke besteht aus einer Buchstaben- und Ziffernkombination und hat zwölf Stellen. Sie beginnt mit dem Länderkürzel in Buchstaben (z.B. DE für Deutschland). Dann folgt eine zweistellige Nummerncodierung für das Bundesland, in welchem das Tier geboren wurde (z.B. 06 für Hessen). Individuell vergeben werden die letzten acht Ziffern. Diese Nummer begleitet jedes in Deutschland und den anderen EU-Staaten geborene Rind das ganze Leben. Sie findet sich auf den Ohrmarken und dem Rinderpass sowie in der HI-Tier-Datenbank (Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere). Die Lebensohrmarkennummer muss sich zusätzlich als Strichcode auf den Ohrmarken und dem Rinderpass befinden.



Quellen: www.bmel.de, www.hmuelv.hessen.de, www.wikipedia.de



Upländer Orange-Maracuja-Dessert

für 6-8 Personen

500 ml Upländer Fruchtbuttermilch Orange-Maracuja
5 Blatt Gelatine
200 g Upländer Schlagsahne

200 ml Multivitaminsaft
2 Blatt Gelatine

In kaltem Wasser 5 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und bei schwacher Hitze in einem Topf auflösen und mit 1-2 EL Fruchtbuttermilch verrühren. Anschließend die Gelatine-Creme unter die restliche Fruchtbuttermilch rühren. Sahne steif schlagen und unter die gelierte Fruchtbuttermilchcreme heben.

Die Creme in Dessertgläser füllen und ca. 3 Std. kalt stellen.

Für den Fruchtspiegel den Multivitaminsaft mit 2 Blatt Gelatine andicken (s.o.) und auf der Fruchtbuttermilchcreme verteilen und erneut ca. 1 Stunde kaltstellen.

Tipp: Orangenfilets in Likör 43 (Vanillelikör) einlegen, leicht mit Gelatine eindicken und auf die Dessertgläser verteilen.

Rezept

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.)



Unterstützens
Wert

*Saatgut-Vielfalt schützen und fördern!
Stoppt die EU-Saatgut-Verordnung!*

Eine zentrale Saatgutverordnung der Europäischen Union soll bald den freien Tausch und Handel mit Saatgut noch schwieriger machen. Landwirte, Gärtner, Kleinunternehmer, Erhaltungs- und Biozüchter und damit auch die Verbraucher wären die Verlierer. Gewinn bringt die Verordnung der internationalen Saatgutindustrie, deren hybrides Einwegsaatgut heute schon den Markt beherrscht. Wir setzen uns für regionale und lokale Saatgutvielfalt ein statt industrielles Einheitsgemüse. Nur eine große Auswahl an Obst-, Gemüse- und Getreidesorten sichert, dass unsere Landwirtschaft sich an den Klimawandel, neue Krankheiten, Schädlinge und neue Lebensstile anpassen kann. Wir wollen bunte Vielfalt statt genormter Einfalt!

Unsere Forderungen:

- Freier Tausch, Handel und Zugang zu nicht kommerziellem Saatgut
- Weniger Kontrolle für kleine und mittelständige Saatgut-Unternehmen, Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe
- Angepasste Zulassungskriterien für die Biozüchtung und samenfeste Sorten
- Volle Transparenz und Kennzeichnung der eingesetzten Züchtungsmethoden

Die Vielfalt braucht Sie! - Werden Sie aktiv: Überlassen Sie das Saatgut nicht den Agrarkonzernen. Was SIE tun können: Unterzeichnen Sie die Online-Petition auf www.freievielfalt.de
Sagen Sie es weiter! Tauschen Sie Saatgut!

Kontakt: *Freiheit für die Vielfalt, c/o „Save Our Seeds“, 10117 Berlin, info@freievielfalt.de*

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, Fotolia



Wir stellen uns vor: Familie Dechert

Wir, Oliver und Manuela leben mit unseren Kindern Sophie und Johannes und den Großeltern Helmut und Ulrike Dechert in Ulrichstein-Rebgeshain in Mittelhessen. Auf unserem Hof kümmern wir uns um 110 Milchkühe, einige Hühner und Katzen.

Unser Familienbetrieb liegt im Hohen Vogelsberg (600 m ü. NN) in einer Grünlandregion. Hier bewirtschaften wir 160 ha Grünland und 15 ha Ackerland (Anbau: Klee gras). Seit dem Jahr 2000 sind wir ein Bioland-Betrieb und beliefern seitdem auch die Upländer Bauernmolkerei.



Unser Hof hat sich stetig weiterentwickelt und vergrößert: Im Jahr 1966 wurde der Betrieb aus der Ortslage ausgesiedelt, mit dem Ziel 20 Kühe mit Nachzucht zu halten. Nach diversen Erweiterungen wurde die Kuhanzahl kontinuierlich erhöht. 2007 zogen wir mit 70 Kühen in den neu gebauten Boxenlaufstall ein. Durch den Neubau wurde der Kuhkomfort durch Stroh-Tiefboxen, viel Luft und



Licht wesentlich verbessert. Mittlerweile halten wir 110 Milchkühe plus Nachzucht. Wir bieten unseren Kühen im Sommer 40 ha zusammenhängende Weidefläche zum Auslauf.

Unser Motto: Langfristige Ziele beständig verfolgen. In schwierigen Zeiten durchhalten, zusammenstehen und die Flinte nicht gleich ins Korn werfen.

Familie Dechert
Pappelhof 1
35327 Ulrichstein-Rebgeshain

Weitere Informationen und Fotos unter www.bauernmolkerei.de



Tag der Erde in Kassel

Bei frühlingshaften Temperaturen feierten zahlreiche Besucher aus Nah und Fern den internationalen Tag der Erde. Die Besucher konnten sich bei den vielen Organisationen, Institutionen und Verbänden über ökologische, soziale, politische und kulturelle Themen informieren.

Mit dabei war auch in diesem Jahr wieder die Upländer Bauernmolkerei. Am Stand konnten sich die Besucher über die ökologische Milchverarbeitung informieren, selbst einmal melken und sich die frischen Bio-Milchprodukte schmecken lassen.



Der Tag der Erde wird weltweit am 22. April veranstaltet in über 175 Ländern. Ursprünglich gestartet in den USA im Jahre 1970 als „Earth Day“, gibt es den Tag der Erde seit 1990 auch in Kassel. Er gilt als der größte in Deutschland. Jedes Jahr findet er in einem anderen Stadtteil statt, meist auf einer für den Verkehr gesperrten Hauptverkehrsstraße. Da der Tag der Erde in Kassel immer an einem Sonntag veranstaltet wird, findet er nicht immer am 22. April statt. Ziel ist es, die Wertschätzung für die natürliche Umwelt zu stärken, aber auch dazu anzuregen, die Art des Konsumverhaltens zu überdenken.

Was passiert beim Tag der Erde? Es handelt sich um ein informierendes Volksfest, d.h. viele Initiativen, Behörden und Firmen informieren über ihre sozialen und ökologischen Aktivitäten. Daneben präsentieren sich vereinzelt auch kirchliche, sportliche, politische und auch örtlich tätige Gruppen, etwa Kleingartenvereine. Hinzu kommt ein Kulturprogramm. Die verkauften Speisen und Getränke stammen aus ökologischer Erzeugung. Die Besucherzahl bewegte sich in den letzten Jahren zwischen 20.000 bis 30.000. Traditionell beginnt der Tag der Erde mit einem ökumenischen Gottesdienst.

Seit einigen Jahren wird der Tag der Erde vom Umwelthaus Kassel organisiert mit Unterstützung des Umwelt- und Gartenamtes der Stadt Kassel.

Quelle: www.regiowiki.hna.de/Tag_der_Erde

Landwirte

Events

MMB2

DE-ÖKO-006