



# Molkerei-Magazin



Josef Jacobi und Karin Artzt-Steinbrink im Molkereiladen in Usseln

## Sortiment

Upländer Buttermilch

## Landwirte

Hof Gonsemoach

## Events

Markt am Schloss, Bad Arolsen  
BioWest, Düsseldorf

## Rezepte

Upländer Buttermilchbrot  
Upländer Buttermilchspeise

### Fragen und Antworten zum aktuellen Milchmarkt

*Karin Artzt-Steinbrink (Geschäftsführerin) und Josef Jacobi (Aufsichtsratsvorsitzender der Upländer Bauernmolkerei) nehmen Stellung*

*Wer ist schuld an der aktuellen Misere auf dem konventionellen Milchmarkt?*

Da kommt einiges zusammen. Als offizielle Erklärung für die Krise werden oft das russische Handelsembargo und die rückläufige Nachfrage aus China genannt. Das sind Faktoren, die zusätzlich die Lage verschärfen. Aber die wirkliche Ursache: es gibt einfach zu viel Milch auf dem konventionellen Markt. Nach dem Wegfall der Quote im letzten Jahr haben viele Landwirte die Produktion gesteigert. Sie wurden von den großen Molkereien und dem Bauernverband dazu ermuntert. Aber jetzt nimmt der Markt die Mengen nicht auf und es gibt keinen Plan B.

*Kann die Ausweitung des Exports den heimischen Bauern helfen?*

Das kann nicht die Lösung sein. Es gibt Beispiele wo z.B. in afrikanischen Ländern durch subventionierte Agrarprodukte aus Europa der Markt für die dortigen Bauern kaputt gemacht wurde. Die europäischen Überschüsse etwa in Form von Milchpulver vernichten so bäuerliche Existenzen in anderen Ländern. Aber auch für unsere heimischen Betriebe ist der Weltmarkt mit vielen Unsicherheiten verbunden, wie in der aktuellen Krise ja sichtbar wird.

*Wie kann die Lage verbessert werden?*

Die Milchmenge muss reduziert und dem Bedarf angepasst werden. Dazu gibt es Vorschläge u.a. vom Bund Deutscher Milchviehhalter.

Die Verbraucher können außerdem einen wichtigen Beitrag leisten, indem sie billige Milch im Regal stehen lassen. Wenn ein Liter konventionelle Milch für 45 Cent angeboten wird, kann der Landwirt dafür nur weniger als 20 Cent bekommen. Damit entsteht für die Milchbauern mit jedem Liter Milch ein Verlust. Wer für Milch und Milchprodukte einen angemessenen Preis zahlt, hilft den bäuerlichen Betrieben zu überleben.

*Wie ist die Situation der Upländer Bauern?*

Unsere Landwirte bekommen aktuell 47 Cent je Liter Milch. Derzeit liefern 110 Betriebe ihre Bio-Milch zu uns. Wir haben viele Anfragen von konventionellen Kollegen, die auf biologische Wirtschaftsweise umstellen möchten. In der letzten Zeit haben wir 15 Betriebe neu aufgenommen, die in den kommenden zwei Jahren als Lieferanten hinzukommen werden.

Schon vor einem Jahr haben unsere Bäuerinnen und Bauern eine bedarfsorientierte Mengenregulierung beschlossen. Das funktioniert so: jeder Betrieb hat ein bestimmtes Lieferrecht. Plant er eine Erhöhung seiner Milchmenge, stellt er einen entsprechenden Antrag beim Vorstand. Wenn sich abzeichnet, dass genug oder zu viel Bio-Milch produziert wird, dürfen die Mengen solange nicht gesteigert werden, bis der Bedarf wieder steigt. Wer trotzdem mehr liefert, kann für die Übermenge einen schlechteren Preis bekommen.

*Was bedeutet „fair“ für einen Milchbauern?*

Fair bedeutet, dass die Kosten des Bauern gedeckt sind, seine Arbeit angemessen bezahlt und damit anerkannt wird. Wir kalkulieren mit mindestens 45 Cent pro Liter für den Bauern, egal ob er große oder kleine Mengen Milch liefert. Bereits vor elf Jahren haben wir als erste Molkerei in Deutschland „faire“ Milch eingeführt. Damals gab es bereits fair gehandelten Kaffee und faire Bananen, das haben wir uns zum Vorbild genommen. Und wir haben die Erfahrung gemacht, dass viele Kunden bereit sind, auch für heimische Produkte wie Milch faire Preise zu zahlen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.bauernmolkerei.de/aktuelles](http://www.bauernmolkerei.de/aktuelles) oder [www.facebook.com/bauernmolkerei](https://www.facebook.com/bauernmolkerei) (ohne Anmeldung)



*Liebe Kundinnen und Kunden,*

Sie alle leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unserer bäuerlichen Betriebe, indem Sie die Upländer Milchprodukte kaufen. Mit dem Kauf unserer fair erzeugten Bio-Milch zeigen Sie den Bäuerinnen und Bauern Ihre Wertschätzung für deren Arbeit und Sie ermöglichen damit eine artgerechte Tierhaltung und den Erhalt unserer Kulturlandschaft.

Ihre Kaufentscheidung trägt dazu bei, dass ökologisch wirtschaftende Betriebe unsere Region mit prägen, dass Vielfalt auf dem Acker und den Weiden erhalten und Arbeitsplätze gesichert werden. Und Sie tragen auch dazu bei, dass weitere konventionelle Betriebe auf Bioanbau umstellen können.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und

herzliche Grüße  
aus der Upländer Bauernmolkerei

*Karin Artzt-Steinbrink*

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin



## Ehrungen beim Festakt am 23. April in Usseln

Seit 1996 dabei  
Aufsichtsratsvorsitzender Josef Jacobi und Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink ehren die Bio-Bauern und Bäuerinnen, die seit Anfang an dabei waren.

(v.l.) Josef Jacobi und Heike Schäfer-Jacobi, Lothar und Reinhold Koch, Ernst van Bentum und Ute Saalfrank, Hans-Georg Knecht, Martina und Karl Schäfer, Gisela und Hartmut Fuhr, Bernd Kramer, Karin Artzt-Steinbrink

## Molkerei-Magazin im PDF-Format

Sie können das Molkerei-Magazin gern  
abonnieren:

Senden Sie uns eine E-Mail an:  
magazin@bauernmolkerei.de

Jederzeit können Sie unsere Molkerei-  
Magazine auch auf der Homepage  
www.bauernmolkerei.de nachlesen!



## Hofladen „Albertshof“ als bester Bioladen ausgezeichnet!

Familie Doppstadt aus Rennerod ist seit  
fast 20 Jahren Lieferant der Upländer  
Bauernmolkerei und vertreibt natür-  
lich auch unsere Bio-Milchprodukte in  
ihrem Hofladen.

Die Kunden hatten dem Bioland-  
Hofladen bereits in den Vorjahren  
Bestnoten gegeben.

Auch Karin Artzt-Steinbrink, Geschäfts-  
führerin der Upländer Bauernmolkerei  
(rechts), gratulierte Peter und Kerstin  
Doppstadt zur Auszeichnung „Bester  
Bioladen“ auf der BioFach in Nürnberg.

Nähere Infos zum Albertshof auf  
unserer Homepage:  
www.bauernmolkerei.de/unsere-bio-  
bauern

### Hintergrund

51.000 Kunden vieler hundert Bio-  
Läden sind dem Aufruf der Zeitschrift  
„Schrot und Korn“ bereits zum 13. Mal  
gefolgt und haben per Brief oder E-Mail  
abgestimmt. Sie konnten Frische,  
Sortiment, Preis-Leistung, Beratung,  
Freundlichkeit, Sauberkeit und den  
Gesamteindruck ihres Ladens bewerten.  
Der Preis wird in vier Kategorien ver-  
liehen: Hofläden, kleinerer Bio-Laden,  
mittelgroßes Naturkost-Fachgeschäft  
und Bio-Supermarkt.

Neben einem Gesamtsieger in jeder  
Kategorie gibt es weitere Preise in Gold,  
Silber und Bronze. Die Kunden durften  
aber nicht nur Noten vergeben, sondern  
auch Lob und Kritik äußern. Dieses  
Feedback nutzen die Läden, um sich  
weiter zu verbessern.

### 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: Cornelia Hellwig, Melanie Helmsen, Katrin  
Elsholz, Gestaltung: Artgerecht, Lichtenfels, Copyright:  
Upländer Bauernmolkerei GmbH Fotos: Cornelia Hellwig,  
Arne Steinbrink, Fotolia

## Markt am Schloss in Bad Arolsen

Am Sonntag, den 8. Mai fand in Bad Arolsen auf dem  
Schlossplatz und in der fürstlichen Reithalle der „Markt  
am Schloss“ statt. Die Direktvermarktermesse wurde  
vom Fachdienst Landwirtschaft des Landkreises Waldeck-  
Frankenberg organisiert. Bei frühlingshaftem Wetter waren  
mehr als 120 Direktvermarkter und Kunsthandwerker  
aus der Region mit ihren Produkten vertreten. Auch  
die Upländer Bauernmolkerei präsentierte mit einem  
Verkaufsstand ihre Bio-Milchprodukte. Zahlreiche  
Besucher aus dem Landkreis, aber auch aus dem benachbar-  
ten Westfalen, nutzten die Chance, sich über die Herkunft  
sowie die Herstellung von Bio-Molkereiprodukten zu  
informieren.



## Wir stellen uns vor: Hof Gonsemoach

Unser landwirtschaftlicher Betrieb liegt in Herbstein-  
Stockhausen im Vogelsbergkreis in Osthessen. Auf unserem  
Hof leben wir: Sabine und Walter Lang mit unseren vier  
Kindern Marina, Dorotheé, Veronika und Peter und den  
Großeltern Karl und Marianne. Außerdem beschäftigen wir  
zwei festangestellte Mitarbeiter und einen Auszubildenden.  
1997 haben wir den Hof von den Eltern übernommen.  
Zehn Jahre später haben wir uns entschieden, den Hof  
ökologisch zu bewirtschaften. Dabei richten wir uns nach  
den Richtlinien des Bioland-Verbandes. Wir arbeiten auf  
unserem Hof unter dem Motto: „Wenn es unseren Tieren  
gut geht, geht es uns auch gut.“



Wir bewirtschaften 175 ha Grünland und 50 ha Ackerland.  
Auf dem Ackerland bauen wir Kleegras, Weizen, Hafer,  
Sommergerste, Triticale und Mais an. Das Gras und  
die Ackerfrüchte bilden die Futtergrundlage für unsere  
Kühe. Zurzeit melken wir 140 Fleckviehkühe und haben  
130 Rinder und Kälber aus eigener Nachzucht. Die  
Tiere leben in einem offenen Boxenlaufstall und haben  
Weidegang. Seit dem Jahr 2008 beliefern wir die Upländer  
Bauernmolkerei mit unserer Milch. Fleckviehzucht und  
Jungzüchterarbeit stehen auf unserem Hof hoch im Kurs.  
Zu einem Deckbullen für die Besamungsstation hat es  
leider noch nicht gereicht, aber einige Kühe belegten auf  
überregionalen Tierschauen vordere Plätze.

## BioWest in Düsseldorf

Im April fand zum vierten Mal die regionale Messe BioWest  
statt. Die eintägige Veranstaltung in Düsseldorf war gut  
besucht. Die Fachbesucher hatten die Möglichkeit, sich an  
den Ständen der Bio-Unternehmen über die Verarbeitung  
sowie die Produkte und Dienstleistungen zu informieren.  
Am Stand der Upländer Bauernmolkerei probierten viele  
Besucher die verschiedenen Upländer Produkte. Besonders  
gefragt waren die Schoko- und Vanillemilch.



Und was nicht ist, kann ja  
noch werden. Unser großes  
Hobby ist das Reiten und  
Kutsche fahren. Mit unseren  
vier Pferden kann die ganze  
Familie ausspannen. Außerdem züchtet unser elfjähriger  
Sohn Peter Hasen. Fünf Katzen und ein Hund gehören  
ebenfalls zum Hof.

Die Arbeit auf dem Bio-Hof, aber auch das Familienleben,  
liegt uns am Herzen. Egal wie stressig ein Tag auch ist, alle  
Familienmitglieder versammeln sich zu den gemeinsamen  
Mahlzeiten am Tisch.

Familie Lang



Walter Lang mit dem Pferdefuhrwerk beim Molkereifest



# Die Molkerei der Bio-Bauern



## Wer wir sind!

*In jedem Liter Bio-Milch steckt ein schönes Stück Region!*  
Das Konzept der Molkerei ist regional. Der größte Teil der Milchprodukte wird an Kunden in das Gebiet geliefert, aus dem die Milch stammt. Einige Produkte werden auch bundesweit vermarktet.

### Die Molkerei der Bio-Bauern

Wir setzen auf stabile Milchpreise für unsere Milchbauern.

### Der ökologische Landbau

Ziel ist ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf, das bedeutet

- Betriebseigene Futtermittel
- Betriebseigene organische Dünger
- Vielseitige Fruchtfolgen
- Artgerechte Tierhaltung und Fütterung
- Vorbeugender Pflanzenschutz
- Flächegebundene Tierhaltung
- Erhalt der Bodenfruchtbarkeit
- Kein Einsatz von Gentechnik
- Schaffung und Erhalt von Arbeitsplätzen
- Erhalt der Kulturlandschaft mit Kühen auf der Weide

Ökolandbau ist besonders auf Nachhaltigkeit ausgelegt und hat vielfältige positive Auswirkungen auf die Umwelt z.B.

- Bodenschutz
- Gewässerschutz
- Artenschutz
- Tierschutz
- Klimaschutz

## Upländer Buttermilch

Bei der Herstellung der Upländer Süßrahmbutter entsteht die Upländer Buttermilch. Der Rahm wird in der Butterungsmaschine aufgeschlagen und dabei trennt sich das Butterkorn von der Buttermilch.

Die süße Buttermilch wird mit Milchsäurebakterien versetzt, die überwiegend rechtsdrehende L(+) Milchsäure bilden, so entsteht die beliebte Upländer Buttermilch. Sie ist mild und leicht säuerlich im Geschmack und mit einem Fettgehalt von unter einem Prozent ein ideales Erfrischungsgetränk an heißen Tagen.

Das Besondere an der Buttermilch ist neben dem geringen Fettgehalt das wertvolle Milcheiweiß und der Milchzucker (Laktose), der die Aufnahme von Calcium begünstigt. Zudem versorgt Buttermilch den Körper mit reichlich Calcium, Kalium, Magnesium, Zink und mit wertvollem Lecithin. Buttermilch ist aufgrund ihres Geschmacks sowohl in süßen als auch in herzhaften Gerichten einsetzbar.

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



## Upländer Buttermilchbrot

- 500 g Upländer Buttermilch
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Salz
- ½ Würfel Hefe
- 350 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl

Buttermilch, Essig, Salz und Hefe verrühren, dann das Mehl zugeben, zu einem Teig kneten und ca. 30 Min. gehen lassen.

Nochmals durchkneten, in eine Kastenform geben und nochmals 30 Min. gehen lassen.

Eine kleine, feuerfeste Schale mit Wasser füllen und auf den Boden des Backofens oder neben der Kastenform auf das Blech stellen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Ober-/Unterhitze 60 Min. auf der untersten Schiene backen. Das Brot aus der Form nehmen und nochmals ca. 15 Min. backen.

*Tip: Haferflocken, Leinsamen, Sesam oder andere Körner unterkneten.*



## Upländer Buttermilchspeise

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Upländer Buttermilch
- 125 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 200 ml Upländer Schlagsahne
- Saft einer Zitrone

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch, Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Die Sahne steif schlagen. Den Zitronensaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Buttermilchmischung nach und nach unterrühren.

Die Sahne unterheben und die Buttermilchspeise über Nacht kalt stellen. Dazu schmeckt eine Fruchtsoße aus Erdbeeren oder Kiwis.

*Tip: Buttermilchspeise mit Upländer Fruchtbuttermilch - auch sehr lecker!*



Bio-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

Mi. + Fr. um 11.00 Uhr  
Preis pro Person: 3,00 €  
Dauer: ca. 1 Stunde  
Anmeldungen unter:  
Tel. 05632 - 92 22 22  
www.muhseum.de, info@muhseum.de

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

### Kindergeburtstag bei uns feiern

Ein buntes Programm erwartet Dich!



## Käse & Wein Abende

Freitag, 30. September, 19:00 Uhr  
Freitag, 28. Oktober, 19:00 Uhr  
Weitere Gruppentermine auf Anfrage.

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst eine große Auswahl an regionalen Bio-Käsen, Bio-Weinen, Bio-Brotten sowie Geschichten rund um Milch, Käse & Wein.

Dauer: 3,5 - 4 Stunden  
Preis pro Person: 22,00 €  
Für Gruppen zwischen 18 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

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



Muhseum

## Buntes Programm rund um die Milch beim Molkereifest

Ein abwechslungsreiches Festwochenende erlebten viele Besucher in Usseln – zwischen Sonnenschein und Schneetreiben. Am Sonntagmorgen wurde das Molkereifest mit einem festlichen Gottesdienst eröffnet. Anschließend begrüßten Bürgermeister Thomas Trachte, Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin der Molkerei, Josef Jacobi als Aufsichtsratsvorsitzender und die Hessische Milchkönigin Svenja Löw die Gäste im Festzelt.



### Auch Sonja und Petra vom Hof Heckseifen besuchten uns

Die großen und kleinen Besucher waren von den Aktionen rund um die Milch begeistert. An Ständen sowie im Upländer Milchmuhseum konnte man erfahren wie Butter und Käse hergestellt werden. Als Bio-Bauer Walter Lang mit seinem Pferdefuhrwerk vorgefahren kam, erlebten die Gäste eine kleine Zeitreise - so sah es also früher aus, als die Milch noch in großen Kannen direkt zur Molkerei angeliefert wurde. Auf dem Leiterwagen durften sich die Kinder zu den vielen Milchkannen setzen und gespannt zuhören, wie die Bio-Bauern Josef Jacobi und Walter Lang aus der Molkereigeschichte erzählten.

### Walter Lang auf seinem Leiterwagen



Auch Clown „Hironimus“ zog besondere Aufmerksamkeit mit Jonglieren, Hochradfahren und Zauberei auf sich. Er beherrschte Komik und Artistik gleichermaßen und verstand es die Zuschauer zu verblüffen und zu begeistern. Die musikalische Unterhaltung übernahm die Schützenblaskapelle Willingen, die auch beim Wettmelken zur guten Stimmung beitrug. Für das leibliche Wohl, bei winterlichen Temperaturen, war auch in der Cafeteria und im Milchcafé gesorgt.

### Die „Präservative Liste“ begeisterte das Publikum am Samstagabend



### Milchtransport wie in alten Zeiten: Bio-Bauer Walter Lang mit dem Pferdefuhrwerk vor der Molkerei



### Die Hessische Milchkönigin Svenja I. im Upländer Milchmuhseum

Bereits am Samstagabend begann das Festwochenende in der Schützenhalle Usseln. Mitarbeiter, Bauern, Geschäftspartner, langjährige Weggefährten und Freunde waren der Einladung gefolgt und erlebten einen kurzweiligen Abend. Karin Artzt-Steinbrink und Josef Jacobi konnten auf 20 Jahre Molkereigeschichte mit vielen Projekten zurückblicken.



### Fest am Samstagabend in der Schützenhalle

Landrat Dr. Reinhard Kubat, Bürgermeister Thomas Trachte, Dr. Peter Sacher von der IHK und der Präsident des HBV (Hessischer Bauernverband) Karsten Schmal stellten in ihren Grußworten die Bedeutung der Molkerei für die Region heraus. Die Vizepräsidentin des Bioland-Verbandes Stefanie Strottdrees und Georg Janßen von der AbL gratulierten zu einem außergewöhnlichen Bauernprojekt. In seinem Festvortrag ging Prof. Dr. Hubert Weiger, Vorsitzender des BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland), u.a. auf Aspekte der regionalen Erzeugung von Lebensmitteln im Einklang mit Umwelt und Verbrauchern ein.



### Prof. Dr. Hubert Weiger, Vorsitzender des BUND bei seinem Festvortrag

Nach den Ehrungen der Mitarbeiter und Bio-Bauern, die bereits seit 1996 dabei sind, folgte ein unterhaltsamer Abend mit einem regionalem Bio-Bufferet und dem Kabarett „Die Präservative Liste“ aus dem Bördeland.

Seit 1996 dabei: Josef Jacobi (links) und Karin Artzt-Steinbrink (rechts) ehren die Mitarbeiter (v.l.) Jens Schäfer, Cornelia Schröder, Andrea Quick, Michael Peters, Dieter Matusche u. Andreas Siebert

