



# Molkerei-Magazin

## Fairhandel braucht die Welt

Weltweit verhandeln Politiker über Freihandelsabkommen, die die billigsten Anbieter fördern, auch wenn sie Mensch und Natur ausbeuten. Eine faire Zukunft für alle Menschen bietet jedoch nur eine Weltwirtschaft, die auf gerechtem Handel, ökologischer Verantwortung und demokratischer Beteiligung der Menschen beruht. Dafür braucht es Fairhandels-Abkommen. Sie sollten mindestens vier Grundprinzipien vertraglich verankern:

**1. Soziale und ökologische Mindeststandards:** Dann dürfen nur Produkte zollfrei eingeführt werden, die unter Wahrung der UNO-Kernarbeitsnormen, unter Achtung der Menschenrechte sowie möglichst ohne Giftstoffe hergestellt wurden. Erfüllen Unternehmen diese Bedingungen nicht, indem sie T-Shirts in baufälligen Fabriken zu Hungerlöhnen herstellen lassen, dann werden diese nicht importiert oder mit hohen Zöllen belegt. Auf diese Weise würden Produzenten belohnt, die besonders fair und besonders nachhaltig produzieren.

**2. Schutz der Gemeingüter:** Solche Abkommen müssen sicherstellen, dass öffentliche Güter wie Wasser, Gesundheit, Bildung oder auch Wälder nicht an private Konzerne verkauft werden, damit diese hohe Renditen erzielen. Stattdessen müssen diese Gemeingüter allen Menschen zur Verfügung stehen, ohne das Wasser oder Wälder übernutzt werden. Die staatliche oder kooperative Verwaltung dieser Gemeingüter muss Vorrang haben vor wirtschaftlichen Interessen.

**3. Eigenständige wirtschaftliche Entwicklung:** Von Freihandel profitieren vor allem exportstarke Wirtschaftszweige, während lokale Produzenten oft unter billigen Importen leiden. Dies ist für jene Länder des Südens fatal, deren lokale Produzenten ihre eigene Bevölkerung nicht ernähren können – und schon gar nicht konkurrenzfähig sind. Fairhandelsabkommen müssen diesen Ländern die Chance



Für ihre Milch erhalten die Bio-Bauern einen fairen Preis und der Bio-Rohrohrzucker und der Bio-Kakao stammen aus der Kooperation mit GEPA - The Fair Trade Company

einräumen, ihre Märkte zu schützen und ihre lokale Wirtschaft, ihre Versorgung mit Lebensmitteln und die Befriedigung der anderen Grundbedürfnisse eigenständig zu sichern.

**4. Zugang zu Wissen:** Fairer Handel muss Machtmonopole durch Informationen, Technologien, Saatgut oder etwa Patente auf Medikamente verhindern, damit die Menschheit nicht von den Interessen weniger Konzerne abhängig ist. Es gilt, in wichtigen Lebensbereichen den Austausch von Wissen ebenso zu fördern wie das Teilen von Wissen und Technologien ohne Gewinnansprüche.

Würden diese Prinzipien in Fairhandelsabkommen verankert, dann wären dies erste, aber große Schritte zu einer öko-fairen Weltwirtschaft als Alternative zum weitgehend unregulierten Kapitalismus, der durch Freihandelsabkommen gefördert und zementiert wird.



## FairBio - eine Herzensangelegenheit

### BioFair Verein präsentiert neues Logo

Die Upländer Bauernmolkerei ist Gründungsmitglied des nun schon neun Jahre alten BioFair Vereins. Karin Artzt-Steinbrink führt seitdem die Vorstandsgeschäfte.

„Unser Gründungsimpuls ist wichtiger denn je. Wir müssen auch vor unserer eigenen Haustür darauf achten, dass Fairness zu Bio unbedingt dazu gehört - Fairness gegenüber der Natur, den Erzeugern und den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Viel ist in der Biobranche passiert, seit die Upländer Bauernmolkerei mit der fairen Milch das Thema aufgegriffen hat. Bio steht inzwischen in jedem Laden, Bio

ist nichts Besonderes mehr. Aber nicht überall, wo Bio draufsteht ist Fairness drin.

Mit der neuen Website des Vereins [www.fairbio.bio](http://www.fairbio.bio), die zur BioFach freigeschaltet wird, können Verbraucherinnen und Verbraucher leichter erkennen, was hinter FairBio steht und welche Unternehmen FairBio mittragen. Die Überarbeitung und Fokussierung des Prüfkonzeptes auf Kernthemen wie faires Einkommen, soziale Verantwortung oder artgemäße Tierhaltung, macht es für andere Bio-Unternehmen einfacher, bei FairBio mit zu machen. Ein neues Produktlabel wird das bisherige ersetzen.

Es hebt - genau wie die Änderung des Vereinsnamens in FairBio e.V. - das Ansinnen des Vereins noch klarer hervor. Ob VerbraucherIn, BauerIn oder Hersteller - FairBio sollte für uns alle zu einer Herzensangelegenheit werden.“  
Weitere Infos unter: [www.fairbio.bio](http://www.fairbio.bio)

## Sortiment

Upländer Milch

## Landwirt

Biohof Linnermühle

## Events

Nordhessen geschmackvoll  
Grüne Woche, Berlin

## Rezept

Upländer Kuhflecken-Waffeln



### Liebe Kundinnen und Kunden,

gemeinsam mit vielen Menschen weltweit protestieren wir seit einigen Jahren gegen verschiedene Freihandelsabkommen, wie sie derzeit zwischen Staaten verhandelt werden. Wir wenden uns nicht grundsätzlich gegen Handel. Aber er muss fair sein und nicht zu immer größerer Ausbeutung und Ungerechtigkeit führen.

Die Welt braucht Fairhandel statt Freihandel. In unserem Bereich setzen wir uns seit Jahren für faire Preise ein, von denen Bauern und ihre Familien leben können. Und im Fairbioverein haben wir uns mit anderen Firmen zusammengeschlossen und arbeiten gemeinsam daran, Ideen von Fairness in die Tat umzusetzen. So wollen wir einen Beitrag dazu leisten, die Welt etwas gerechter zu machen.

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

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@muhsaum.de

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

15 Jahre Upländer Milchmuhseum  
Museumsfest mit buntem Rahmenprogramm am 21. Mai 2017



## Käse & Wein Abende

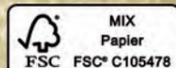
Freitag, 24. Februar, 19:00 Uhr  
Freitag, 31. März, 19:00 Uhr  
Freitag, 28. April, 19:00 Uhr  
Freitag, 26. Mai, 19:00 Uhr

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: 25,00 €  
Für Gruppen zwischen 18 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

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



## Mitglieder des Bio-Molkerei-Beteiligungsfonds überreichen Spende für das Upländer Milchmuhseum

Im November trafen sich die Mitglieder des Bio-Molkerei-Beteiligungsfonds zur Gesellschafterversammlung in Usseln.

Karin Artzt-Steinbrink (Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei und 2. Vorsitzende des Upländer Milchmuhseums) bedankte sich bei dem geschäftsführenden Gesellschafter Ralf Lottmann für die großzügige Spende. Für die Erweiterung des Museumsgartens wurden ein Gartenhaus, eine Kuh-Bank und ein Balancierbalken für Kinder von dieser Spende angeschafft.

Vorstandsmitglieder des BUND NRW initiierten vor 20 Jahren die Gründung des Fonds. 100 Gesellschafter sind an diesem Fonds beteiligt. Ohne die Natur auszubeuten sollen gesunde Lebensmittel erzeugt, regional verarbeitet und vermarktet werden. Dies ist nicht nur aus ökolo-



Mitglieder des Bio-Molkerei-Beteiligungsfonds, 4.v.l. Karin Artzt-Steinbrink (Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei), 4.v.r. Ralf Lottmann (geschäftsführender Gesellschafter), 3.v.r. Klaus Brunsmeier (BUND) und 1.v.r. Josef Jacobi (Aufsichtsratsvorsitzender der Upländer Bauernmolkerei)

gischer Sicht sinnvoll, sondern sichert auch langfristig Arbeitsplätze in der Region.

Der BUND möchte dieses stimmige Konzept nicht nur dadurch unterstützen, dass er sich auch an dem Fonds beteiligt, sondern er wird sich auch dafür einsetzen, dass konventionell arbeitende landwirtschaftliche Betriebe in Zukunft mehr und mehr auf ökologische Anbaumethoden umstellen können.

## Schul AG im Upländer Milchmuhseum

Bereits zum zweiten Mal unterstützen wir die Diemeltalschule in Usseln im Rahmen der Nachmittagsbetreuung. Bis zum Ende des Schuljahres gestalten wir einmal wöchentlich einen Nachmittag „Rund um die Milch“.

Das abwechslungsreiche Programm der Schul-AG umfasst u.a. einen Bauernhofbesuch, Labor-Arbeiten, Buttern wie früher, basteln, malen, kochen, backen und auch „Milchknöpfe“ herstellen. Außerdem wurden aus leeren Milchverpackungen schöne Futterhäuser für Vögel gebastelt und in der Adventszeit wurden reichlich „Kuh-Plätzchen“ gebacken.



Zu Besuch in der Melkkammer

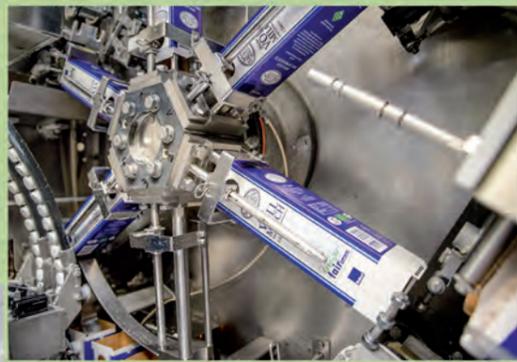


## Teamleistung für frische, leckere Bio-Milchprodukte

Täglich verarbeiten unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die frische Milch zu Sahne, Schmand & Co. Zuvor wird die Milch per Tanksammelwagen von den etwa 110 Bio-Höfen unserer Milchbauern aus der Region abgeholt. Auf den Höfen arbeiten die Bio-Bäuerinnen und Bauern mit viel Einsatz für die Produktion frischer Milch und das Wohl ihrer Milchkühe.

Beraten werden sie dazu auch von unserem Erzeugerberater Benno Schröder, der mindestens einmal im Jahr alle Milchbauern besucht und Fragen zum Qualitätsmanagement beantwortet. So berät er die Betriebe zu Themen wie Tierwohl, zum Einsatz von Reinigungsmitteln in der Melkanlage, zu Fragen beim Neubau von Stall oder Milchammer. Als Erzeugerberater ist er so eine wichtige Schnittstelle zwischen Molkerei und Milchbauern, besonders für Milchbauern, die neu zur Upländer Bauernmolkerei liefern.

So sorgen viele engagierte Menschen jeden Tag dafür, dass in der Upländer Bauernmolkerei leckere, frische und qualitativ hochwertige Bio-Produkte nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes produziert werden.



Milchabfüllung



Untersuchungen im Milchlabor



Die Molkerei der Bio-Bauern

## Upländer Milch

...für den kleinen Haushalt auch in 0,5 L erhältlich

Die frische Upländer Milch gibt es als Vollmilch 3,7% und fettarme Milch 1,5% im Handel. Sie ist vollmundig im Geschmack und enthält viele gesunde Inhaltsstoffe wie leichtverdauliche Fettsäuren, wertvolle Eiweiße, eine Vielzahl Vitamine, darunter Vitamin B12 und D und natürlich Calcium.

Zudem ist sie reich an Omega-3-Fettsäuren, Grund hierfür ist der im ökologischen Landbau besonders hohe Anteil an Grünfutter bei der Fütterung der Milchkühe. Je höher dieser ist, desto höher ist auch der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren in der Milch.

Die Upländer Milch wird für 15-25 Sekunden auf 72-74°C erhitzt (Pasteurisierung), dadurch bleiben alle wichtigen Nährstoffe und der frische Geschmack erhalten.



Erzeugerberater Benno Schröder zu Besuch bei Familie Pohlmann

„Neben all den interessanten Gesprächen und Eindrücken gefällt mir an diesem Beruf besonders, dass sich mein Arbeitsplatz nicht nur am Schreibtisch, sondern in der ganzen Region befindet.“

Benno Schröder



Beratungsgespräch in der Milchammer

## Upländer Kuhflecken-Waffeln

100 g Vollmilchschokolade  
100 g weiche Upländer Butter  
100 g Rohrohrzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Eier  
250 g Mehl  
½ gestr. TL Backpulver  
200 ml Upländer Milch  
1 gestr. EL Kakaopulver  
etwas Upländer Butter zum Einfetten  
Puderzucker

für 8 Stück



Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. Den Teig teilen und unter eine Hälfte die flüssige Schokolade und das Kakaopulver rühren. Die Temperatur auf mittlere Stufe zurückschalten und das Waffeleisen einfetten.

Pro Waffel von jeder Teighälfte 1-2 Esslöffel in Klecksen in das Waffeleisen geben und die Waffeln goldbraun ausbacken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Bio-Sortiment

## 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](http://www.bauernmolkerei.de) nachlesen!



## Demo in Berlin

Gemeinsam für gesundes Essen, bäuerlich-ökologische Landwirtschaft und fairen Handel

Die Upländer Bauernmolkerei unterstützte auch in diesem Jahr die Demo „Wir haben es satt“.

Auch einige Bio-Milchbauern zogen mit ihren Traktoren vom Berliner Hauptbahnhof durch das Regierungsviertel zum Brandenburger Tor, um für eine bäuerlich-ökologische Landwirtschaft und fairen Handel ein Zeichen zu setzen. Rund 1.000 Schoko- und Vanillebecher wurden von unseren Bio-Bauern an die Demonstranten verteilt.

Ein breites Bündnis aus Umwelt-, Tierschutz- und Agrarverbänden, Entwicklungsorganisationen und Bürgerinitiativen hatte zu dieser Demonstration aufgerufen, die jedes Jahr während der Internationalen Grünen Woche stattfindet.

Weitere Infos unter:  
[www.wir-haben-es-satt.de](http://www.wir-haben-es-satt.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: Cornelia Hellwig, Melanie Helmsen, Katrin Elsholz, Gestaltung: Artgerecht, Lichtenfels, Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH Fotos: C. Hellwig, Fotolia

## Wir stellen uns vor: Biohof Linnermühle

Im Landkreis Waldeck-Frankenberg in Burgwald-Bottendorf liegt unser außenliegendes Gehöft Linnermühle, das im Jahre 1799 als Fachwerkhof erbaut wurde. Nach liebevoller Restaurierung und Renovierung in den Jahren 1982 - 1984 steht der Hof heute unter Denkmalschutz.

Hier leben wir, Bernd und Simone Pohlmann mit unseren Kindern Ronja und Moritz sowie den Großeltern Wilhelm und Ellen. Wir haben einen Milchviehbetrieb mit der Rasse „Deutsches Braunvieh“. Die Herde besteht aktuell aus 40 Milchkühen und einem Deckbullen, 20 weiblichen Rindern und 10 Kälbern. Wir haben fünf Pensionspferde, ein eigenes Pferd, zwei Hofhunde, vier Katzen sowie unsere



umweltgerechten Rasenmäher für die Hofgrünflächen: ein Pony und einen Esel. Wir bewirtschaften 17 ha Ackerland und 32 ha Grünland. Die gesamte Betriebsfläche wird zur Grundfüttererzeugung genutzt, die als Heu- und Grassilagegrundballen geerntet wird.

Seit 2014 haben wir einen neuen Kuhstall: ein dreireihiger Boxenlaufstall mit eingestreuten Stroh Tiefliegeboxen und planbefestigter Lauffläche. Da unsere Flächen alle dicht am Hof liegen, können unsere Milchkühe in der Weidesaison frei wählen, ob sie den Tag auf der Wiese oder im Stall verbringen. Seit 1. November 2016 sind wir als Bioland Betrieb Lieferant der Upländer Bauernmolkerei.

*Familie Pohlmann*

Weitere Fotos und Infos zu unserem Bauernhof unter: [www.linnermuehle.de](http://www.linnermuehle.de)



v.l.: Joachim Rukwied (Präsident des Bauernverbands), Christian Schmidt (Bundeslandwirtschaftsminister), Michael Müller (Bürgermeister von Berlin) und Josef Jacobi

## Internationale Grüne Woche

„Fair leben, fair einkaufen, fair produzieren“

Die Internationale Grüne Woche (IGW) in Berlin öffnete vom 20. bis 29. Januar 2017 wieder ihre Pforten für Gäste aus aller Welt. „Bio - Mehr Platz für Leben“ - unter diesem Motto präsentierte sich die Biobranche erneut in der Biohalle.

Josef Jacobi, Aufsichtsratsvorsitzender der Upländer Bauernmolkerei und Bio-Bauer präsentierte seinen Hof auf der weltgrößten Agrarmesse am Stand der Demonstrationsbetriebe in der Biohalle. Mitgereist war auch die Melkkuh „Helma“ aus dem Upländer Milchmusem. Viele Besucher konnten selbst testen, wie schwer es früher war die Kuh von Hand zu melken.

Prominente Besucher, wie der Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt probierten die Upländer Fruchtbuttermilch am Gemeinschaftsstand der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau. Besonders gefiel dem Landwirtschaftsminister das Engagement und die Eigeninitiative der Bauern, die ihre eigene Molkerei betreiben. Darüber hinaus wurden die Zusammenhänge des ökologischen Landbaus und das Besondere an Bio-Produkten erklärt.



*Kinder an der Melkkuh*

*Immer wieder ein besonderes Highlight in Melsungen: leckere Handkäsebröte*

## Nordhessen geschmackvoll

Bei sonnigem Herbstwetter kamen am 9. Oktober wieder viele tausend Besucher zum Spezialitätenfestival „Nordhessen geschmackvoll“. Das Festival fand zum zwölften Mal in der Altstadt von Melsungen statt und bot wieder eine Vielzahl regionaler Köstlichkeiten nach den Richtlinien von Slow Food. Am Stand der Upländer Bauernmolkerei waren vor allem die leckeren Handkäsebröte mit Kräuterschmand oder Senfbutter sehr beliebt.

