



# Molkerei-Magazin



## Sortiment

Upländer Sauerrahm

## Landwirt

Biolandhof Familie Altbrod

## Events

WerteWerkstatt, BDM on tour, Nordhessen geschmackvoll, BioNord

## unser Engagement

UnternehmensGrün e.V.

## Rezept

Upländer Zupfbrot

### „Die Preisschilder lügen“

Billige Lebensmittelpreise verschweigen die versteckten Kosten für Mensch und Umwelt. Im Interview mit Birgit Will vom FairBio Verein erklärt Dr. Katharina Reuter, Geschäftsführerin von UnternehmensGrün, warum die Preise die ökologische und soziale Wahrheit sagen müssen.



Foto: Caro Hoene

Dr. Katharina Reuter

**FairBio: Sind faire Preise nur ein Thema für Produzenten in Entwicklungsländern?**

Faire Preise sind definitiv auch hier bei uns ein Mega-Thema. Unsere Mittel zum Leben sind durch die agrarindustrielle Entwicklung, durch Konzentration und Druck aus dem Einzelhandel insgesamt viel zu billig. Wie kann es denn sein, dass ein Liter Milch weniger kostet als ein Liter Wasser? Wie fair sind Handelsspannen? Welcher Anteil landet überhaupt noch bei der Bäuerin, beim Bauern? Nur mit ehrlichen Preisen ist ein faires Wirtschaften für nachhaltige Unternehmen möglich. Hier haben Projekte wie die Faire Milch der Upländer Bauernmolkerei angesetzt und transparent gemacht, was bei den Betrieben eigentlich ankommen muss, damit diese davon leben können. Doch das Problem liegt viel tiefer. Denn die Preisschilder lügen. Sie verschweigen die ökologische und die soziale Wahrheit.

**FairBio: Warum fällt es so schwer, den Konsumenten „wahre Preise“ bei Lebensmitteln zu vermitteln?**

Es fällt so schwer, weil die „dunkle Seite der Macht“ ein Interesse daran hat, dass die wahren Kosten nicht aufgedeckt werden. Die dunkle Seite, das sind die Agrarindustriellobby und die großen Lebensmittelkonzerne. Die dunkle Seite, das sind Baysanto & Co., die mit ihren Pestiziden, ihren chemisch-synthetischen Düngemitteln und ihrem Hybridsaatgut auch weiterhin die Märkte bestimmen wollen. Dabei ist der Markt derzeit so unfair: Die Bio-Banane ist beispielsweise im Laden teurer als die Pestizid-Banane, obwohl bei der Pestizid-Banane die Folgekosten für Mensch und Umwelt viel höher sind.

**FairBio: Bei der Miete weiß jeder um die Nebenkosten, die wir noch zusätzlich zahlen. Welche „Nebenkosten“ verstecken sich im Foodsegment?**

Es gibt noch keine fertigen Analysen über alle versteckten Nebenkosten für alle Lebensmittel-Branchen. Das sind Fragen, die die Wissenschaft ganz aktuell beschäftigen. Der höhere Umweltfußabdruck von Fleisch ist inzwischen allgemein anerkannt. Versteckte Nebenkosten finden wir

auch beim Trinkwasser. Durch Massentierhaltung und Einsatz von zu viel Gülle auf den Feldern, erhöhen sich die Nitratwerte im Grundwasser. Das macht wiederum eine teurere Trinkwasseraufbereitung bei den Wasserwerken nötig. Eine Studie des Umweltbundesamtes hat für eine vierköpfige Familie Mehrkosten von 134 Euro pro Jahr errechnet.

Fortsetzung auf Seite 3



Liebe Kundinnen und Kunden,

was sind faire Preise? Für wen sollen sie fair sein? Auf jeden Fall für die Bäuerinnen und Bauern, die Lebensmittel erzeugen. Seit vielen Jahren setzen wir uns dafür ein, dass die ErzeugerInnen unserer Biomilch faire Preise erhalten. So haben wir vor 13 Jahren als erstes Unternehmen in Deutschland den Begriff „fair“ für heimische Produkte verwendet.

Vor 10 Jahren haben wir gemeinsam mit anderen Bio-Lebensmittelverarbeitern den FairBio Verein gegründet, wo Fairness auch in weiteren Bereichen des Wirtschaftens gilt.

Und dann gibt es noch faire oder „wahre“ Preise für Lebensmittel, bei denen ökologische und soziale Schäden, die durch die Produktion entstehen, einkalkuliert werden. Im nebenstehenden Interview mit Dr. Katharina Reuter gibt es dazu Näheres zu lesen.

Herzliche Grüße aus der Upländer Bauernmolkerei

*Karin Artzt-Steinbrink*

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

#HERZENSANGELEGENHEIT

**GEMEINSAM MIT HERZBLUT FÜR BIO**



## 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

Mögliche Änderungen der Öffnungszeiten finden Sie auf [www.muhseum.de](http://www.muhseum.de)

### Führungen inkl. Butterherstellung

Mi. + Fr. um 11.00 Uhr  
Preis pro Erwachsener: 4,50 €  
Kinder ab 5 Jahre: 4,00 €  
Dauer: ca. 1 Stunde  
Anmeldungen unter:  
Tel. 05632 - 92 22 22  
[www.muhseum.de](http://www.muhseum.de), [info@muhsuem.de](mailto:info@muhsuem.de)

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

Muhseum

## Lieselotte zu Besuch im Upländer Milchmuseum

Sonderausstellung vom 19.5. bis 25.8.2019 mit Illustrationen von Alexander Steffensmeier. Zu sehen gibt es viel Spannendes über das Leben und die Abenteuer der Kuh Lieselotte.

Zur Eröffnung der Sonderausstellung am Internationalen Museumstag liest Autor Alexander Steffensmeier aus seiner beliebten Bilderbuchreihe „Lieselotte“ und gibt Einblicke in die Entstehung eines Bilderbuches. Die Lesung findet in Kooperation mit der Willinger Buchhandlung AmbienTee statt.

Weitere Infos demnächst unter:  
[www.muhseum.de](http://www.muhseum.de)

Illustrator und Autor  
Alexander Steffensmeier



Bild: Verlag Fischer Sauerländer



Foto: Frischmuth/Packwitz

## Neueröffnung unseres Bioladens

Nach sechs Wochen Umbauzeit war es am 14. Dezember so weit: unser neu gestalteter Molkereiladen konnte eröffnet werden.

Das Herzstück bildet nach wie vor die großzügig angelegte Käsetheke mit ca. 50 Bio-Spezialitäten. Sie ist deutlich energieeffizienter als ihre Vorgängerin - ebenso wie das neue Kühlregal, in dem neben unseren eigenen Bio-Milchprodukten ein erweitertes Sortiment angeboten wird.



Frische Vollmilch und Buttermilch können die Kunden selbst zapfen. Zusätzlich füllt unser Verkaufsteam auch Schlagsahne ab, und verpackt von der Rolle geschnittene Butter umweltschonend in Pergamentpapier.



Auch von außen hat sich einiges getan. Die frisch verputzte Fassade und die hellen Logos sorgen für ein modernes und freundliches Erscheinungsbild.



Das Sortiment aus Milchprodukten, Wein, Säften, Wurst, Brot und regionalen Produkten wurde erweitert. So gibt es jetzt auch Backzutaten sowie laktose- und glutenfreie Produkte. Eine Auswahl an Geschenkartikeln rundet das umfangreiche Angebot ab.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Öffnungszeiten:  
Mo. - Sa.: 8.30 - 13.00 Uhr  
Di. - Fr.: 14.00 - 18.00 Uhr

## Käse & Wein Abende

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

Dauer: ca. 3,5 Stunden  
Preis pro Person: 25,00 €  
Für Gruppen zwischen 18 und 30 Personen können individuelle Termine vereinbart werden.

Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Internetseite.

Anmeldungen unter:  
Tel.: 05632 - 92 22 22  
[www.muhseum.de](http://www.muhseum.de)  
[info@muhsuem.de](mailto:info@muhsuem.de)

Korbacher Str.6  
34508 Willinger-Usseln

Fortsetzung von Seite 1

**FairBio:** Die Zeche für das jetzige Preissystem zahlt die Allgemeinheit. Welche Lösungen werden derzeit diskutiert, um gerechte Preise für Lebensmittel zu erreichen?

Wir brauchen politische Lösungen. Wir brauchen Instrumente wie zum Beispiel eine realistische CO<sub>2</sub>-Bepreisung, eine Pestizidsteuer oder eine strengere Nitratverordnung. Aber auch: Öffentliches Geld im Rahmen der GAP (Gemeinsame Agrarpolitik) nur für öffentliche Leistungen. Ein ganzes Set an politischen Forderungen hat die Initiative Nachhaltige Finanzreform erarbeitet. Die Debatte um eine nachhaltige Mehrwertsteuer finde ich auch sehr spannend. Am Ende ist eine Differenzierung der Mehrwertsteuer ein hochkomplexes Unterfangen, aber das Nachdenken darüber hilft, endlich zu wahren Preisen zu kommen. Und bis dahin gilt weiter: Lasst uns Initiativen für faire Preise – hier und in den Ländern des globalen Südens – unterstützen und mit unserem Konsum der Politik schon einen Schritt voraus sein.



Quelle: FairBio Verein ([www.fairbio.bio](http://www.fairbio.bio))

Weitere Infos zum Thema auch unter:

How much is the dish – was kosten uns Lebensmittel wirklich?

Studie der Universität Augsburg im Auftrag von Tollwood München und der Schweisfurth-Stiftung ([www.tollwood.de/presse/](http://www.tollwood.de/presse/))



Ökologie und Wirtschaft sind kein Widerspruch; UnternehmensGrün e.V. setzt sich als ökologisch ausgerichteter Unternehmensverband seit 1992 vor allem ideell und branchenübergreifend im Namen seiner Mitgliedsunternehmen für eine ambitionierte Umwelt- und nachhaltige Wirtschaftspolitik ein. Der Verein ist parteipolitisch und finanziell unabhängig und als gemeinnützig anerkannt. Der Verband nimmt mit seinen Experten Einfluss auf Gesetzgebungsprozesse, wird bei Fachanhörungen im Bundestag gehört und entwickelt Konzepte für nachhaltiges Wirtschaften.

Ziele des Vereins sind:

- ökologisch orientiertes Wirtschaften und soziale Verantwortung von Unternehmen
- Förderung einer regionalen, klein- und mittelbetrieblich ausgerichteten Wirtschaft
- eine umweltorientierte Förder-, Steuer- und Abgabenpolitik
- eine ökologisch orientierte Beschaffungs- und Investitionspolitik

„Der Austausch mit anderen Unternehmen, die ähnlichen Herausforderungen gegenüberstehen wie wir, stärkt uns. UnternehmensGrün betreibt eine wichtige und sehr gute politische Arbeit, die wir so als einzelnes Unternehmen gar nicht leisten können, deshalb sind wir Anfang 2017 Mitglied bei UnternehmensGrün geworden.“, so Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei.

Weitere Infos unter: [www.unternehmensgruen.org](http://www.unternehmensgruen.org)



## Upländer Sauerrahm

mit 10 % Fett leicht und lecker

Unser Upländer Sauerrahm hat einen feinen, leicht säuerlichen Geschmack und eine feste, streichfähige Konsistenz.

Hergestellt wird unser Sauerrahm aus Rahm mit 10 % Fett und Milchsäurebakterien. Nach der Abfüllung werden die Sauerrahmbecher für ca. 16 bis 18 Stunden bei 26°C im Brutraum der Molkerei gelagert, bis der gewünschte Säuerungsgrad erreicht ist.

Upländer Sauerrahm eignet sich hervorragend für Salatdressings, zum Verfeinern in der kalten Küche und zum Backen.



## Upländer Zupfbrot für 1 Springform

- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| <b>für den Teig:</b>    | <b>für die Füllung:</b>    |
| 750 g Mehl              | 1-2 Zwiebeln               |
| 1 1/2 TL Salz           | 300 g Upländer Sauerrahm   |
| 1 Würfel Hefe           | 200 g gewürfelter Schinken |
| 450 ml Wasser (lauwarm) | Salz und Pfeffer           |
| 1 Prise Rohrohrzucker   | Thymian                    |
| 4 EL ÖL                 |                            |

etwas Upländer Süßrahmbutter zum Einfetten

In einer großen Schale Mehl und Salz vermischen. In einer zweiten Schale Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und Zucker und Öl untermischen. Das Gemisch dann zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für ca. 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und kleinschneiden.

Den Ofen auf 175°C vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage zu einem Rechteck ausrollen und mit dem Sauerrahm bestreichen. Die Zwiebeln und den Schinken darauf verteilen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Dann den Teig einmal längs durchschneiden und anschließend beide Teighälften in schmale Streifen schneiden. Aus den Teigstreifen jeweils ein „W“ mit innenliegender Füllung legen und von außen nach innen reihum locker in die Form stellen. Das Zupfbrot für ca. 40 Min. goldbraun backen.

Schmeckt auch sehr gut mit einer Füllung aus Sauerrahm, Oliven, getrockneten Tomaten und Fetakäse.

*Tipp: Das Zupfbrot passt gut zu einem frischen Salat und ist ideal für die nächste (Grill-)Party.*



Engagement

Rezept



Bio-Sortiment

# Bauern für Klimaschutz

*AbL unterstützt Klimaklage für bessere EU-Klimapolitik*

Die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) hat einen Antrag an das Gericht der Europäischen Union gestellt, um als Streithelfer der EU-Klimaklage (People's Climate Case) beizutreten. Von der Klimakrise betroffene Familien aus Europa und Ländern außerhalb der EU klagen vor dem Europäischen Gericht, weil die EU-Klimaziele bis 2030 objektiv unzureichend sind und nicht den notwendigen Beitrag zur Abwendung gefährlicher Klimawandelfolgen leisten. Dies verletzt elementare Grundrechte der Kläger.



Georg Janßen, Bundesgeschäftsführer der AbL, erklärt dazu: „Wir wollen als Streithelfer geltend machen, wie stark die Bäuerinnen und Bauern vom Klimawandel betroffen sind. Bäuerinnen und Bauern brauchen Klimaschutz. Die EU muss und kann eine bessere Klimapolitik machen. Weltweit erfahren Bäuerinnen und Bauern seit Jahren, dass durch Klimaveränderungen ihre Lebensgrundlagen zerstört werden. Viele von uns haben auch in Deutschland in diesem Frühjahr und Sommer leidvoll erfahren, dass durch monatelange Trockenheit auf den Wiesen und Weiden kein ausreichendes Futter für das Vieh wächst und das Getreide und Gemüse auf dem Acker vertrocknet. Schmerzhaft einkommensverluste sind zu verzeichnen. Die von der Bundesregierung und Bundesländern beschlossene Dürrehilfe kommt bei vielen der wirklich betroffenen Betriebe nicht an. Durch klimaschonenden Ackerbau und artgerechte Tierhaltung sind wir bereit, unsere Verantwortung für das Klima wahrzunehmen. Wir fordern, dass auch Getreidehandel, Molkereien, Schlachthöfe, Lebensmitteleinzelhandel durch faire Preise und CO2-Reduzierung ihrer Verantwortung gerecht werden. Die bäuerlichen Anstrengungen werden uns jedoch nicht helfen, wenn die Politik durch eine halbherzige Klimapolitik die falschen Rahmenbedingungen setzt. Als drittgrößter Emittent der weltweiten Treibhausgasemission ist die Klimapolitik der EU mitverantwortlich für die Zukunft aller Lebensgrundlagen und damit auch für die Zukunft unserer Landwirtschaft und Lebensmittelezeugung. Die AbL wird in das Gerichtsverfahren einbringen, wie die Landwirtschaft unter den Folgen des Klimawandels leidet, und welche Lösungen möglich und rechtlich geboten sind.“

Im Antrag an das Europäische Gericht beschreibt die AbL die Situation zweier betroffener Bauern, darunter Bernd Schmitz, AbL-Mitglied und Milchlieferant der Upländer Bauernmolkerei.

Weitere Informationen zur EU-Klimaklage unter: <https://peoplesclimatecase.caneurope.org/>

# Wir stellen uns vor: Biolandhof Familie Altbrod

Unser landwirtschaftlicher Betrieb liegt in Eslohe-Wenholthausen im Hochsauerlandkreis. Wir, das sind Jürgen Altbrod und Dorothee Biermann, unsere beiden Söhne Julian und Moritz und Oma Elfriede Altbrod. Unterstützt werden wir bei der Arbeit von Abdulaahi, der vor vier Jahren aus Somalia nach Deutschland kam.



Gemeinsam versorgen wir unsere 60 Fleckvieh-Kühe und 45 Kälber bzw. Jungrinder. Mit 20 Hühnern, 4 Enten, 5 Schafen, einigen Hofkatzen und unserem Hund Fanny herrscht durchgehend ein munteres Treiben auf unserem Hof.

Unsere Tiere können von Frühjahr bis Herbst hinaus auf die Weiden gehen. Dies ist uns besonders wichtig, denn es ist nicht nur gesünder für die Tiere, sondern macht das Leben der Tiere auch interessanter und abwechslungsreicher.



Den Wandel hin zu industriellen Strukturen und Größenordnungen, die eine Weidehaltung nicht mehr ermöglichen, wollten wir für unsere Tiere vermeiden und haben deshalb unseren Betrieb 2016 auf ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Seitdem wirtschaften wir nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes.

Die Umstellung bewirkte auf unseren 55 ha Dauergrünland und 22 ha Ackerland einige Veränderungen, da vor allem der chemische Pflanzenschutz und die mineralische Stickstoffdüngung endgültig vom Betrieb verbannt wurden. Dafür bauen wir nun mehr Klee und andere Leguminosen an, die auf natürliche Weise den Stickstoff aus der Luft binden und für die darauffolgenden Pflanzen verfügbar machen.

Um kurze Transportwege und die regionale Verarbeitung unserer Milch zu sichern, lag die Entscheidung, an die Upländer Bauernmolkerei zu liefern, auf der Hand. Denn die Molkerei liegt nur rund 60 km von unserem Hof entfernt, und bereits in den Anfängen vor über 20 Jahren haben wir uns aus agrarpolitischen Gründen für die in Bauernhand geführte Molkerei engagiert. Seit gut einem Jahr freuen wir uns nun jedes Mal, wenn der Milchtankwagen zur Abholung der frischen Milch auf unseren Hof fährt.

*Familie Altbrod*



*In diesem Jahr waren wir Ausrichter der WerteWerkstatt für den gemeinsamen Austausch zwischen WerteMarken-Unternehmen und Naturkosthändlern.*



*Slow Food Nordhessen organisiert jedes Jahr das Spezialitätenfestival Nordhessen geschmackvoll mit konsequenter Ausrichtung an den Prinzipien "gut-sauber-fair" und wir waren wieder mit unserem Stand dabei.*



*Im September hat der Bundesverband Deutscher Milchviehhalter e.V. mit seiner Aktion „BDM on tour - Für einen Milchmarkt mit Aussicht“ bei uns Station gemacht. Verbandsvertreter, Landwirte und Vertreter der regionalen Politik sprachen dabei gemeinsam darüber, wie strukturelle Veränderungen angegangen werden müssen, um die Land- und Milchwirtschaft weiter zukunftsfähig zu gestalten.*



*Auf der BioNord waren wir wieder Teil eines Gemeinschafts-Standes der WerteMarken-Unternehmen.*

## Impressum

Herausgeber: Upländer Bauernmolkerei GmbH, Korbacher Straße 6, 34508 Willingen-Usseln, Tel: 05632-9486-0, Fax: -30, [info@bauernmolkerei.de](mailto:info@bauernmolkerei.de), [www.bauernmolkerei.de](http://www.bauernmolkerei.de)  
 Verantwortlich für den Inhalt: Karin Artzt-Steinbrink  
 Redaktion: Melanie Helmsen, Marius Lahme, Linda Schauerte  
 Gestaltung: artgerecht, visuelle Kommunikation, Lichtenfels  
 Fotos: Upländer Bauernmolkerei, AdobeStock  
 Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH

DE-ÖKO-006

## Molkerei-Magazin im PDF-Format

Sie können das Molkerei-Magazin gern abonnieren:

Senden Sie uns eine E-Mail an: [magazin@bauernmolkerei.de](mailto:magazin@bauernmolkerei.de)

Jederzeit können Sie unsere Molkerei-Magazine auch auf der Homepage [www.bauernmolkerei.de](http://www.bauernmolkerei.de) nachlesen!

Events

