



Mit Schraubdeckel
-sicher & praktisch
für unterwegs!



Rezepte zum Sammeln



Upländer Blitzkuchen



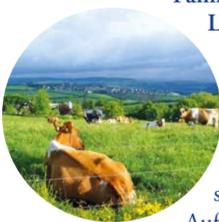
Upländer Bio-Buttermilch

Die Upländer Buttermilch entsteht bei der Herstellung der Upländer Süßrahmbutter. Ausgangsmaterial ist Rahm (bzw. Sahne), dieser wird in der Trommel der Butterungsmaschine mit 1.800 Umdrehungen pro Minute aufgeschlagen, dabei trennt sich das Butterkorn von der süßen Buttermilch. Durch kleine Löcher in der Trommel fließt die Buttermilch ab und gelangt über einen Kühler in den Buttermilchtank zur Weiterverarbeitung. Durch Zugabe von Milchsäurekulturen entsteht die leckere Upländer Buttermilch - besonders mild im Geschmack und mit weniger als 1% Fett der ideale Durstlöcher. Sie ist in 500 g und 1000 g erhältlich und eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung von leckeren Süßspeisen und zum Backen.

Die Upländer Buttermilch ist auch in den zwei erfrischend fruchtigen Sorten Himbeer-Zitrone und Orange-Maracuja erhältlich - ohne Zusatz von Aromen.

25 Jahre „Die Molkerei der Bio-Bauern“

Familie Emden aus Waldeck
„Seit 2014 sind wir Lieferant der Upländer Bauernmolkerei, weil wir selbstbestimmt unsere Milch vermarkten wollen und sie auch nicht weit gefahren werden soll. Wir wollen durch eine gute Kreislaufwirtschaft Ressourcen schonen und durch unsere Arbeit das Land unserer Vorfahren erhalten. Uns ist daran gelegen regionale Wirtschaftswege zu unterstützen.“



Familie Lahnert aus Oberwesel-Langscheid
„Seit 1993 sind wir ein Bio-Betrieb, da es für uns zu Öko keine Alternative gab. Artgerechte Tierhaltung, Gentechnikfreiheit und umweltschonende Landwirtschaft sind uns besonders wichtig. Auf der Suche nach einer ökologischen Milchvermarktung in Rheinland-Pfalz hatten wir im Oktober 2012 die Möglichkeit Mitglied der Upländer Bauernmolkerei zu werden.“

Familie Lorenz aus Vöhl
„Seit 2010 sind wir ein Bio-Betrieb, wirtschaften nach den Richtlinien des Bioland Verbandes und sind Lieferant der Upländer Bauernmolkerei. Unsere Kühe werden seit Herbst 2017 mit Hilfe eines Melkroboters gemolken. 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“, so der seit September 2019 neue MEG-Vorsitzende Sven Lorenz.



Familie Hilgers aus Drolshagen
„Seit 2007 sind wir ein Bio-Betrieb und wirtschaften nach den Richtlinien des Bioland Verbandes. Seit 2008 sind wir Lieferant der Upländer Bauernmolkerei. Wir betreiben gerne Landwirtschaft ohne Gentechnik und Tierpatente und hoffen, dass Landwirtschaft auch für die nächste Generation eine Existenzgrundlage sein wird.“



Familie Wiederhold-Gerland aus Borken
„Seit 2018 liefern wir unsere Milch an die Upländer Bauernmolkerei. Uns war wichtig unsere Milch regional zu vermarkten. Wir möchten eine nachhaltige Landwirtschaft praktizieren und unsere Tiere so artgerecht wie möglich halten.“



Familie Koch aus Frankenberg-Friedrichshausen
„Seit 1996 sind wir ein Bio-Betrieb und wirtschaften nach den Richtlinien des Bioland Verbandes. Wir sind Mitbegründer der Upländer Bauernmolkerei. Unser Motto: Die Erde haben wir nicht von unseren Eltern geerbt, wir haben sie von unseren Kindern nur geliehen (uraltetes indianisches Sprichwort).“



Familie Jacobi aus Borgentreich-Körbecke
„Seit 1980 steht auf unserem Hof die ökologische Landwirtschaft an erster Stelle. Auf unserem vielseitigen Familienbetrieb in Körbecke produzieren wir Saatgut, Milch, Fleisch und Käse nach Bioland-Richtlinien. Seit dem Jahr 1996 sind wir Lieferant - sowie Mitbegründer der Upländer Bauernmolkerei. Im Juli 2020 wurde der Betrieb an unseren Sohn Julius übergeben.“



Molkerei Magazin



Nr. 51-2021

Wir feiern Jubiläum!

Der 26. April 2021 ist für die Molkerei ein ganz besonderes Datum. An diesem Tag vor genau 25 Jahren wurde die Upländer Bauernmolkerei von 18 Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern der Milcherzeugergemeinschaft Hessen w.V. (MEG) gegründet und bis heute stehen wir für Fairness, Transparenz ohne Konzernstrukturen und regionale Verantwortung. Seit unserer Gründung sind auch Naturschützer vom BUND Gesellschafter der Molkerei und wir schätzen die gute Zusammenarbeit.

Am 26. April 1898 war die Genossenschaft Upländer Gebirgsmolkerei gegründet worden, am 26. April 1996 die Upländer Bauernmolkerei GmbH und so ist es kein Zufall, dass die Molkerei am 26. April 2020 mit dem Beginn des Neubaus in eine neue Zukunft startete. Lag die Verarbeitungsmenge im Gründungsjahr noch bei 1 Million Liter Bio-Milch, so sind es heute etwa 40 Millionen Liter pro Jahr. Wir sichern die Zukunft von Bauernhöfen in unserer Region und gehen mit der geplanten Abfüllung in Mehrweg-Glas einen weiteren Schritt Richtung Nachhaltigkeit.



Als in den 1960er Jahren die Zahl der Genossen auf 1.100 und die Milchmenge auf 20 Millionen Liter jährlich anstiegen, wurde 1962 ein modernes, größeres Produktionsgebäude gebaut, in dem heute noch bzw. wieder Milch verarbeitet wird. Fusionen mit kleineren Nachbarmolkereien führten in den folgenden Jahren zu weiterem Wachstum. Die Milchlieferung überstieg die Verarbeitungskapazitäten, ein großer Teil der Milch wurde an andere Molkereien verkauft. Mit den Milchwerken Köln/Wuppertal („Tuffi“) wurde zunächst ein Liefervertrag, später ein Kooperationsvertrag geschlossen, der dann 1994 in eine Fusion der beiden Molkereien mündete. Ein Jahr später wurde die Molkerei in Usseln geschlossen und die Milch der mittlerweile 290 Landwirte zu anderen Molkereien gefahren.

In dieser Zeit waren Bäuerinnen und Bauern, die ihre Höfe nach ökologischen Richtlinien bewirtschaften, auf der Suche nach einer Verarbeitungsstätte für ihre Milch. Einige von ihnen hatten bereits Erfahrungen gesammelt, ihre Bio-Milch in einer Molkerei separat verarbeiten zu lassen und selbst zu vermarkten.



Unsere Geschichte

Auf eine ungewöhnliche und wechselvolle Geschichte blickt die Usselner Molkerei zurück: 1898 schlossen sich 35 Landwirte im Upland zu einer Genossenschaft zusammen. Mit Ochsen- und Pferdegespannen wurden damals täglich 500 Liter Milch von Bauernhöfen in Usseln und den umliegenden Dörfern an die „Upländer Gebirgsmolkerei“ geliefert.

Die Gruppe der Landwirte gründete gemeinsam mit Umweltschützern, Privat- und Geschäftsleuten die Upländer Bauernmolkerei GmbH. Mit Unterstützung der Gemeinde Willingen und des Landes Hessen wurde die Molkerei erworben und nach Renovierung und Instandsetzung im September 1996 wieder in Betrieb genommen.

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: H. Habermann-Diez, M. Helmsen, M. Lahme, L. Schauerer
Fotos: Upländer Bauernmolkerei, AdobeStock
Luftaufnahme Seite 4: Luca Silberg - MOONROCK MEDIA
Gestaltung: artgerecht, visuelle Kommunikation, Lichtenfels
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
Jederzeit können Sie unsere Molkerei-Magazine auch auf der Homepage www.bauernmolkerei.de nachlesen!





Liebe Kundinnen und Kunden,

im April vor 25 Jahren wurde die Upländer Bauernmolkerei von 18 engagierten Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern gemeinsam mit Naturschützern und einigen Privatleuten gegründet. Bis heute hält die Milcherzeugergemeinschaft die Mehrheitsanteile. So hat bei uns jeder eine Stimme - egal wie groß der Hof ist. Das stärkt eine nachhaltige und bäuerliche Landwirtschaft.

Wir blicken zurück auf 25 Jahre Molkereigeschichte, in denen es uns immer wichtig war Pionierarbeit zu leisten: für faire Milchpreise, Tierwohl, Klimaschutz und Artenvielfalt.

Auch in Zukunft gehen wir einen weiteren Schritt Richtung Nachhaltigkeit. Unser Neubau macht große Fortschritte und ermöglicht es uns, zukünftig auch Produkte in Mehrweg-Glas anzubieten.

Starten Sie gemeinsam mit uns in unser Jubiläumsjahr - ab April sind unsere Jubiläumverpackungen im Handel erhältlich!

Herzliche Grüße,

Karin Artzt-Steilich

Karin Artzt-Steilich, Geschäftsführerin



Am 26. April 1996 wird die Gründung der Upländer Bauernmolkerei gefeiert.

Eröffnung des Upländer Milchmuseums

Im Mai 2002 hat im ehemaligen Molkereigebäude der „Upländer Gebirgsmolkerei“ das Upländer Milchmuseum seine Pforten geöffnet. Schulklassen, Einheimische und Besucher der Region können dort auf anschauliche und unterhaltsame Weise erfahren, wie Milch gewonnen und verarbeitet wird. Wir informieren auch über die Besonderheiten der biologischen Land- und Milchwirtschaft in der Region. Ein Milchcafé und der Molkereiladen vervollständigen das Angebot.



FairBio e.V.

Als erste Molkerei Deutschlands zahlten wir faire Milchpreise, um langfristig die Existenz der Höfe zu sichern. Um an den Erfolg der „Erzeuger-fair Milch“ anzuknüpfen, haben wir uns mit weiteren Unternehmen aus der Bio-Lebensmittelbranche zusammengeschlossen und 2008 den FairBio-Verein gegründet. Wir setzen uns für regionales und faires Wirtschaften ein.



Neubau Molkerei

Der Neubau der Molkerei schreitet weiter gut voran. Im Frühjahr 2021 beginnen die Holzarbeiten. Wir haben uns bewusst aus Nachhaltigkeitsgründen für eine unbehandelte Lärchen-Fassade entschieden. Da wir uns für die Stärkung der Region einsetzen, ist unsere Wahl auf ein aus Medebach stammendes Holzbau-Unternehmen gefallen.



Gründung der Genossenschaft „Upländer Gebirgsmolkerei“ durch 35 Landwirte

1898

Zusammenschluss von Bio-Betrieben in der Region zu einer Milcherzeugergemeinschaft

1986



Gründung

1996



Eröffnung des Upländer Milchmuseums

2002

Gründung des FairBio-Vereins

2008

Modernisierung des Molkereiladens

2018

Start des Neubaus der Molkerei
Upländer Bauernmolkerei erster Partner der Verbraucherinitiative „Du bist hier der Chef e.V.“

2020

Abfüllung in Mehrweg-Glas für mehr Nachhaltigkeit

AUSBLICK
2022

1962

Bau eines neuen Produktionsgebäudes

1987

Beginn der Verarbeitung von Bio-Milch in der Molkerei Sachsenberg

1997

Eröffnung des Molkereiladens

2005

als erste Molkerei Milch mit „Ohne Gentechnik“ gekennzeichnet
Erzeuger-fair-Milch: +5 Cent pro Liter Bio-Milch für die Bauern

2009

Umstellung auf 100% Bio-Verarbeitung

2019

Einführung unserer Weidemilch für noch mehr Tierwohl

2021

Jubiläum und Einweihung des Neubaus

Ohne Gentechnik

Die Kennzeichnung unserer konventionellen Milch mit einem „ohne Gentechnik“-Logo, stellte 2005 eine echte Pionierleistung dar. Damit verbunden war ein enormer Aufwand bei der Umstellung der bis dahin von den Landwirten eingesetzten Futtermittel und Medikamente.

Mittlerweile folgen viele Unternehmen unserem Beispiel und produzieren ihre Produkte ohne den Einsatz von Gentechnik und kennzeichnen dies mit dem 2009 eingeführten offiziellen Siegel. Seit 2009 verarbeiten wir ausschließlich Bio-Milch, welche generell ohne Einsatz von Gentechnik hergestellt wird.



Erzeuger-fair Milch
Aufgrund der seit 2002 ständig gesunkenen Milchpreise und der damit verbundenen existenzbedrohenden Situation für unsere Bio-Bauern, starteten wir 2005 das Projekt „Erzeuger-fair Milch“. Ein Preisaufschlag von 5 Cent pro Liter Bio-Milch wurde von den Naturkostkunden freiwillig gezahlt und direkt an die Bio-Bauern weitergegeben.

Der Erfolg überraschte - entgegen einer vorher durchgeführten Befragung, stieg der Verkauf unserer Bio-

Milch in den teilnehmenden Läden deutlich an. Ermutigt durch den unerwarteten Erfolg dieses Projekts werden seit 2007 alle unsere Produkte zu fairen Preisen angeboten, so dass unsere Bio-Bauern auf einer stabilen Basis die Existenz ihrer Betriebe sichern können. Mit den damit verbundenen positiven Effekten für Umwelt, Region und Kulturlandschaft.

Für unsere Erzeuger-fair Milch und das neuartige und gut durchdachte Marketingkonzept wurden wir 2005 mit dem zweiten Platz in der Kategorie Mittelstand des Innovationspreises Bio-Lebensmittel-Verarbeitung ausgezeichnet.



Unser Engagement für Tierwohl

Mit der Einführung unserer Weidemilch im Jahr 2019 gehen wir konsequent den Schritt für mehr Tierwohl. Die Weidehaltung bietet den Kühen viel Platz für Bewegung und fördert ein gutes Sozialleben und die Tiergesundheit. Weidehaltung fördert das oberirdische Wachstum von Gras und die Wurzelbildung im Boden. Dadurch entsteht Humus, ein guter CO₂-Speicher. 1 t zusätzlicher Humus entlastet die Atmosphäre um 1,8 t des Klimagases CO₂. Darüber hinaus setzen wir ein Punkte-System ein, das das Wohlbefinden der Tiere nach bestimmten Kriterien umfangreich bewertet.



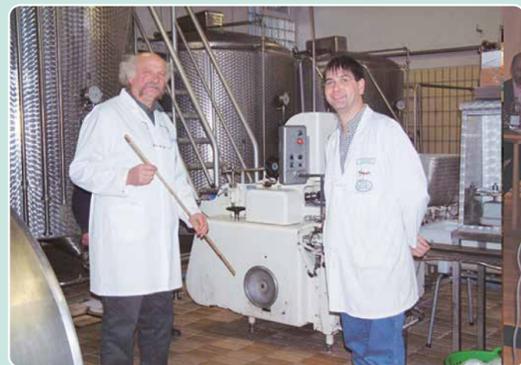
Upländer Blitzkuchen

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 750 g Mehl | 2 Pck. Vanillezucker |
| 1 Pck. Backpulver | 800 g Früchte der Saison |
| 6 Eier | |
| 750 g Upländer Buttermilch | 3 EL Puderzucker zum Bestäuben |
| 450 g Zucker | |
- für 1 Blech

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Eier, Buttermilch, 300 g Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 700 g der gewaschenen und ggf. geschnittenen Früchte darüber verteilen. Anschließend den restlichen Zucker über den Kuchen streuen und für etwa 20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen und mit den restlichen Früchten garnieren. Guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie unter www.bauernmolkerei.de



Landwirt Josef Jacobi forderte als einer der Ersten, dass Bauern faire Preise für ihre Produkte bekommen. Mit der Wiederinbetriebnahme im Jahr 1996 sollte genau dieser Kerngedanke umgesetzt werden. Unser Betriebsleiter Andreas Siegert war bereits bei der Gründung der Molkerei dabei und sorgt auch heute noch für einen reibungslosen Ablauf in der Produktion.