

# Molkerei-Magazin frei Haus

Abonnieren Sie das Molkerei-Magazin direkt unter [magazin@bauernmolkerei.de](mailto: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.)

## Navdanya

Prof. Dr. Vandana Shiva gründete 1991 im nordindischen Dehradun die Bewegung Navdanya. Übersetzt bedeutet dies „9 Saaten“ und steht für den Schutz von biologischer und kultureller Vielfalt des Saatgutes. Somit engagiert sich die Organisation gegen die gentechnische Veränderung von Saatgut. Navdanya sammelt und sichert regionale Sorten und baut sie auf der Forschungseinrichtung in Dehradun, am Fuße des Himalayas, an.

Hauptziel des Netzwerkes von Gemeinden und Organisationen in Indien ist es, lokale Landwirte zu unterstützen, ökologische Anbaumethoden zu fördern, die Landwirte vor der Abhängigkeit von patentiertem Saatgut oder Hybridsamen zu schützen. Außerdem sollen traditionelle Samen und Pflanzen vor dem Aussterben bewahrt und die lokale Wirtschaft durch die Direktvermarktung bestärkt werden.

Das Saatgut der Saatgutkonzerne benötigt für das Wachstum oft teure Düngemittel und Pestizide. Wenn die Landwirte dann einmal den chemischen Dünger verwendet haben, dann muss jährlich mehr Dünger auf die Felder aufgebracht werden, damit überhaupt etwas wächst. Die meisten Bauern wissen davon aber nichts, wenn sie sich zu dem überbewerteten Saatgut überreden lassen und können sich somit leicht verschulden.

Mittlerweile existieren 65 Saatgutbibliotheken in ganz Indien und mehr als 500.000 Landwirte haben sich Navdanya bislang angeschlossen.



**NAV DANYA**

Weitere Informationen unter:  
[www.navdanyainternational.de](http://www.navdanyainternational.de)

**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: Wilma Biederbick, Henrike Habermann, Cornelia Hellwig, Lena Rottstegge, Gestaltung: Artgerecht, Lichtentels, Copyright: Upländer Bauernmolkerei GmbH  
Fotos: Wilma Biederbick, Henrike Habermann, Cornelia Hellwig, Lena Rottstegge

## Wir stellen uns vor: Bio Hof Bunte Kuh

Im nordhessischen Spangenberg-Schnellrode im Schwalm-Eder-Kreis liegt unser Bioland-Betrieb. Auf dem Hofgelände leben wir, Betriebsleiter Thomas Jung und Tierärztin Dr. Anna Diederichs-Jung mit unseren Kindern Johannes und Oliver-Paul. Die Eltern Renate und Walter Jung helfen mit auf dem Betrieb. Außerdem unterstützt uns Mitarbeiterin Ursula Sommer beim Melken. Ich, Dr. Anna Diederichs-Jung, habe in Spangenberg eine Tierarztpraxis und bin gleichzeitig für die tierärztliche Betreuung im Betrieb verantwortlich. Zusammen kümmern wir uns um 75 Kühe, 60 Rinder (weibliche Nachzucht), sieben Katzen und zwei Hunde. Als Hobby halten wir neun Rhönschafe und Johannes gehören vier Laufenten. Zusätzlich haben wir zwei Pferde in Weidepension.



Wir bewirtschaften 85 ha Grünland und 11,5 ha Ackerland im hessischen Mittelgebirge auf 380 m über NN in der Nähe des Hohen Meißner. Auf dem Ackerland wird in Fruchtfolge Kleegras, Triticale und Roggen angebaut. Unsere Kühe haben ca. 20 ha Weidefläche rund um den Hof und können sich auch im Boxenlaufstall frei bewegen.

Mit der Übernahme des Betriebes von Walter Jung im Jahr 2006 entschieden wir uns für den ökologischen Landbau nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes. Eine in der Diskussion stehende Vergrößerung des Betriebes im konventionellen Bereich kam für uns nicht in Frage. Diese Entscheidung haben wir nie bereut.



Seit dem Jahr 2007 beliefern wir nun die Upländer Bauernmolkerei mit unserer Milch. In der Jausenstation in Weißenbach wird ein Teil unserer Frischmilch zu Käse weiterverarbeitet und über deren Hofladen, sowie in ihren Feinkostgeschäften in Helsa und Kassel zum Verkauf angeboten.

Auf unserem Hof haben wir im Sommer diesen Jahres eine Ferienwohnung fertiggestellt. Damit bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit, das Landleben direkt mit zu erleben. Unser Motto lautet: „Größer heißt nicht unbedingt besser!“

Familie Thomas Jung und Dr. Anna Diederichs-Jung



## „Nordhessen geschmackvoll“ in Melsungen

Bei schönstem Herbstwetter kamen am Sonntag, den 07. Oktober 2012, rund 20.000 Besucher in die Altstadt von Melsungen. Neben der Upländer Bauernmolkerei boten noch über 50 weitere regionale „Geschmackshandwerker“ aus den nordhessischen Landkreisen ihre Waren zum Verzehr an. Diese wurden allesamt nach den Richtlinien von Slow Food hergestellt. Die Upländer Handkäsebrote in drei Varianten und die Upländer Milch- und Käseprodukte kamen bei Groß und Klein sehr gut an.

## Tag der Land- und Forstwirtschaft in Homberg (Efze)

„Milch, die schmeckt und Energien weckt“, unter diesem Motto hatte das Stadtmarketing Homberg am 16. September 2012 ins Stadion am Stellberg eingeladen. Bei sonnigem Wetter waren mehr als 40 Tierzüchter, Aussteller und Direktvermarkter aus der Region, darunter auch die Upländer Bauernmolkerei, vertreten. Auf dem Bauernmarkt wurden hervorragende regionale Spezialitäten angeboten. Mit am Stand der Upländer Bauernmolkerei war auch die Hessische Milchkönigin Charlotte I. aus Nordhessen, als Repräsentantin für die hessische Milch. Mit großer Begeisterung versuchten sich die Kinder beim Wettmelken und Buttern. Zahlreiche Besucher probierten den leckeren Upländer Rahmkäse, Kochkäse mit Kümmel und den Upländer Handkäse. Viele nutzten die Chance, sich über die Besonderheiten in der Erzeugung und Verarbeitung der Bio-Produkte zu informieren.



„Nordhessen geschmackvoll“

Tag der Land- und Forstwirtschaft

Sortiment

Upländer Crème Fraiche

Muhseum

Alles Handarbeit:  
Arbeit als Milchmagd und Melker

Landwirte

Bio Hof Bunte Kuh

Rezepte

Upländer Himbeer-Spekulatius-Torte und Upländer Nussecken

Liebe Leserinnen und Leser,



auch in diesem Jahr haben wir uns für die natürliche Vielfalt und gegen gentechnisch veränderte Lebensmittel eingesetzt. An der Protestaktion „Wir haben es satt!“ in Berlin haben wir teilgenommen und die Künstlergruppe AND AND AND auf der dOCUMENTA (13) in Kassel unterstützt. Die Veranstaltung mit der indischen Umweltaktivistin Prof. Dr. Vandana Shiva war ein weiterer Höhepunkt in diesem Jahr. Die Entwicklung der Bio-Branche setzte sich positiv fort und selbstverständlich werden wir diese Entwicklung weiterhin vorantreiben, damit wir Ihnen auch im kommenden Jahr hochwertige Bio-Lebensmittel anbieten können. Wir danken allen, die uns unterstützen haben und großen Wert auf unsere Bio-Milch- und Käseprodukte legen. Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und ein gesundes und gutes Jahr 2013.

Herzliche Grüße aus der Upländer Bauernmolkerei

*Karin Artzt-Steinbrink*  
Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

Überreicht durch:

## Molkerei-Magazin

Die Zukunft beginnt hier und heute

Interview mit Prof. Dr. Vandana Shiva bei Ihrem Besuch in der Upländer Bauernmolkerei am 22. September 2012.

Welche Probleme und negative Entwicklungen sehen Sie im Zusammenhang von Gentechnik und Artenvielfalt? Die schlimmste Konsequenz ist für mich eindeutig die Monopolisierung des Saatgutes. Damit geht potentiell die totale Kontrolle von multinationalen Konzernen über unsere Saatgutversorgung einher. Die Konzerne operieren dabei teilweise mit mafiaähnlichen Methoden. Ein aktueller Beleg dafür ist die polemische Kampagne und Attacke gegen mich im Zusammenhang mit der Verleihung des Kasseler Bürgerpreises am 23. September 2012. So wenig wie eine andere Meinung und Kritik von der Gentechnikindustrie toleriert wird, so wenig tolerieren sie die Vielfalt auf unseren Feldern und in unseren Gärten.

Karin Artzt-Steinbrink und Prof. Dr. Vandana Shiva beim Gespräch im Muhseumsgarten



Wo ist angesichts dieser Problematik der größte Handlungsbedarf?

Im Fokus muss der Kampf gegen die Monopolisierung der Forschung und deren Ergebnisse stehen. Wir brauchen viel mehr unabhängige Forschung und Studien, vor allem im Hinblick auf das Gesundheitsrisiko und die negativen ökologischen Auswirkungen der Gentechnik. Letztendlich geht es um die Verteidigung der Freiheit des Saatgutes. Und genau deswegen haben wir eine weltweite Kampagne gestartet mit dem Ziel, eine globale Allianz zur Verteidigung des Saatgutes zu schmieden. Saatgut ist keine Erfindung der Konzerne. Saatgutvielfalt ist vor allem das Ergebnis der praktischen Auslese von Bauern und der evolutionären Entwicklung über Jahrhunderte. Und deshalb ist es völlig unakzeptabel, dass es zu einer Monopolisierung des Saatgutes kommt bzw. dass Saatgut patentiert wird. Dies ist eine eindeutige Fehlentwicklung, die auch eine sehr undemokratische Entwicklung ist. Die Gesetze, die diese Monopolisierung und Patentierung ermöglichen, sind uns einfach übergestülpt worden.

Was können wir hier konkret tun, um diese Fehlentwicklung zu stoppen?

Ich habe vor über 20 Jahren Navdanya gegründet, um der dreifachen Bedrohung etwas entgegenzusetzen: Die Patentierung von Leben, die Gentechnik und das Überstülpen der Gesetze und internationalen Regelungen, die all dies ermöglichen. Wir müssen sowohl das Saatgut und auch unsere Haustierrassen von der Geißel der Patentierungen befreien. Außerdem brauchen wir ein



von links: Dieter Rohde (Vereinsvorsitzender, Slow Food Nordhessen), Josef Jacobi (Aufsichtsratsvorsitzender der Upländer Bauernmolkerei), Reinhard Nagel (Bio-Bauer), Wilma Biederbick (Museumsleiterin), vorne: Prof. Dr. Vandana Shiva und Karin Artzt-Steinbrink (Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei)

Wirtschaftssystem, das auf fairer Zusammenarbeit und Demokratie basiert – genauso wie Ihr das hier mit Eurer Molkerei macht. Damit seid Ihr im Geiste auch Partner von unserem Navdanya-Netzwerk. Von Ghandi haben wir gelernt, dass wir eine moralische Verpflichtung zum Widerstand haben, wenn Gesetze und Regeln ungerecht sind. Konkret heißt das ein klares Nein zur Patentierung und letztendlich auch eine Verpflichtung aktiven Widerstand zu leisten. Damit sind wir in Indien bereits sehr erfolgreich. An Gandhis Geburtstag, Anfang Oktober, haben wir mit einem sehr ambitionierten Projekt eine weltweite Widerstandsbewegung zur Verteidigung der Freiheit des Saatgutes auf den Weg gebracht. In einem weltweiten Bündnis werden wir nicht nur die Gedankenfreiheit verteidigen, sondern für die Kontrolle über unser Leben kämpfen. Lasst uns gemeinsam überall Zonen und Regionen aufbauen, in denen wir eine Freiheit bzw. Vielfalt an Saatgut und Tierrassen haben. Wir können nicht zulassen, dass sich fünf multinationale Konzerne über Patentierung und Gentechnik die Kontrolle über unser Leben anmaßen. Die Erde gehört weder denen, noch uns. Wir sind allerdings verantwortlich, die Freiheit der Natur zu verteidigen, denn sie garantiert unser Überleben.

Was haben wir denn bislang gemeinsam erreicht? Wo sind unsere Erfolge?

Nun, bei unserem Kampf geht es nicht, wie bei einem Fußballspiel, um gewinnen oder verlieren. Allein die Tatsache, dass wir uns wehren, dies kreativ artikulieren und die weltweite Entwicklung des biologischen Landbaus ist ein ganz großer Erfolg. Teil dieses Erfolges seid Ihr hier mit Eurer Molkerei und mit den Bauern, die die wunderbare Milch liefern. In unserer Welt des Manchester-Kapitalismus (wirtschaftliche Ausbeutung) dürfte es eigentlich so etwas wie Euch gar nicht geben. Die Tatsache, dass es den Konzernen noch nicht gelungen ist, die Vielfalt an Pflanzen und Tieren fundamental zu zerstören, ist ein Erfolg. 1987 haben auf einer öffentlichen Veranstaltung in Genf fünf Agrarchemie- und Saatgutkonzerne ihren Plan dargelegt, dass sie bis zum Jahr 2000 die Kontrolle über das Saatgut und die Lebensmittelproduktion haben werden. Das ist ihnen auch nach 25 Jahren noch nicht gelungen! Es gibt Euch hier, es gibt uns in Indien und wir werden jeden Tag mehr, die sich für das gleiche Ziel einsetzen und aktiv die nötigen Veränderungen herbeiführen. Die Zukunft beginnt heute und auch hier in Eurer großartigen Bauernmolkerei.

Herzlichen Dank für die Übersetzung an Bernward Geier, colabora-together

ohne Gentechnik

Veranstaltungen

DE-09006



## 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

**Öffnungszeiten Weihnachten & zum Jahreswechsel 2012 / 2013**  
24./25. Dezember: geschlossen  
26. Dezember: 14.00 - 17.00 Uhr  
31. Dezember: 11.00 - 15.00 Uhr  
01. Januar: 14.00 - 17.00 Uhr

**Führungen inkl. Butterherstellung**  
Mittwoch und Freitag 11.00 Uhr  
Preis pro Person: 2,50 €  
Dauer: ca. 1 Stunde

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

**Adventliche Kinderbetreuung:**  
Samstag, 8. Dezember 2012, 11.00 - 15.00 Uhr  
Preis pro Kind: 5,- €

**Käse & Wein-Abende**  
Freitag, 30. November 2012, 19.00 Uhr  
Freitag, 14. Dezember 2012, 19.00 Uhr  
Freitag, 25. Januar 2013, 19.00 Uhr  
Freitag, 22. Februar 2013, 19.00 Uhr

Die literarisch-kulinarische Verkostung umfasst etwa 15 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.

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

Die Upländer Bauernmolkerei unterstützt die Initiative:

**WIR HABEN AGRARINDUSTRIE SATT!** DEMO 19. JAN. 2013 BERLIN

Weitere Informationen unter: [www.wir-haben-es-satt.de](http://www.wir-haben-es-satt.de)

## Alles Handarbeit: Arbeit als Milchmagd und Melker

*„Bis ins 20. Jh. arbeiten Mädchen für ihren Broterwerb vor allem im Haushalt und in der Landwirtschaft auf Guts- und Bauernhöfen. Nach der Schulzeit tritt die Magd ihren Dienst mit 14 Jahren an. Die Dienstzeit dauert ein Jahr und danach wechselt sie den Hof. Neben freier Kost und Logis erhält sie einmal jährlich ihren Lohn in etwas Geld und Naturalien wie z.B. Stoffen, aus denen sie ihre Aussteuer fertigt.“*

Milchmädchen zu sein bedeutet harte körperliche Arbeit. Beaufsichtigt von der Meierin führen sie die Arbeiten des Melkens, Butterns und KäSENS aus. Die Arbeit beginnt um 2 Uhr in der Frühe mit dem Abrahmen der Milch vom Vortag. Anschließend werden die Gefäße und Fußböden gründlich gereinigt. Sauberkeit ist außerordentlich wichtig, denn davon hängt das gute Aufrahmen der Milch und der Geschmack aller Produkte ab.

Bei jedem Wetter werden die Kühe auf der Weide ab 4 Uhr morgens gemolken - bei nasser und kühler Witterung im feuchten Gras - eine schwere Arbeit. Mit dem Tragejoch und einer Schultertrage mit zwei Melkeimern wird die Milch über die Felder (manchmal viele Kilometer) zum Hof getragen. Dafür ist ruhiges, gleichmäßiges Gehen notwendig, aber auch Kraft, denn sie tragen 2 - 3 mal täglich 20 - 30 kg auf ihren Schultern.

Zurück auf dem Hof wird die Milch zum Aufrahmen in Rahmsatten (flache Schalen) gefüllt. Der in der Früh abgesehnte Rahm wird zu Butter weiter verarbeitet. Die Käseherstellung gehört ebenfalls zu den Aufgaben der Milchmädchen.

Im Sommer müssen die Mädchen außerdem den Garten versorgen und sie werden bei der Ernte eingesetzt. Im Winter werden diese Arbeiten durch häusliche Tätigkeiten, vor allem dem Spinnen, ersetzt. Dabei ist die Menge an Flachs und Wolle, die ein Mädchen für den Wäschebedarf des Hofes zu verarbeiten hat, vorgegeben. Gegen Abend schließen sich häusliche Arbeiten und eine knapp bemessene Freizeit an. Bettruhe ist meist weit vor 21 Uhr.

Lange Zeit ist diese Arbeit ausschließlich die Arbeit der Mädchen und Frauen. Anfang des 20. Jh. arbeiten verstärkt Männer als Melker. In Nordhessen sind es häufig Wanderarbeiter aus Süddeutschland. Vor etwa 60 Jahren kommen Schweizer Wanderburschen nach Deutschland auf die Höfe und übernehmen die Melkarbeit. Daraus hat sich die Berufsbezeichnung „Schweizer“ für die Melker entwickelt.

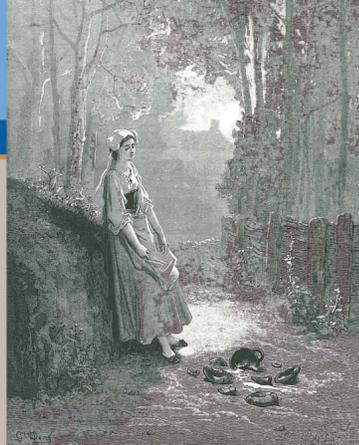
Ausschlaggebend für die Entscheidung als Melker zu arbeiten ist die Sicherheit, Unterkunft, Kost und Kleidung zu erhalten.

*Milchmagd mit gefüllten Milcheimern auf dem Weg zur Gutsmeierei. Zeichnung von Otto Speckter, 1856.*



Ästhetische Darstellungen dieser Art erscheinen im 19. Jahrhundert auf Bilderbögen, Fliesen und Keramikschüsseln. Mit der Wirklichkeit haben sie wenig zu tun, „es ist dies die Sicht der Städter auf der Suche nach ländlicher Idylle“.

*Illustration von Paul Gustave Doré, 1868*



## Das Milchmädchen und der Milchtopf

*Auf ihrem hübschen Kopf den milchgefüllten Topf ging harmlos nach der Stadt die nette, die leicht beschuhte, kurz beröckte Perette.*

*Im Gehen überschlug die Rasche das Geld, das heut' in ihre Tasche der Milchtopf bringen sollte, und wie sie es verwenden wollte.*

*Und in Gedanken kaufte sie erst hundert Eier und ließ aus sie brüten; denn, dachte sie, gar wenig Müh' macht mir's, die junge Brut zu hüten, auch vor dem schlausten Fuchs, und was ich aus den Kücklein löse, das reicht hin, ein Schwein mir einzutun, das ziemlich fett schon, dass ich fast mit nichts bestreite seine Mast.*

*Verkauf' ich dann das Schwein, je nun, die Kübe sind wohlfeil dormalen. D'rum kann ich eine wohl bezahlen samt ihrem Kalb, ich wette - Bei dem Gedanken sprang Perette vor Freude in die Höh' mit Lachen.*

*Da von dem Kopf, o jeh, o jeh, fiel ihr der Topf, o weh, o weh, und ging am Boden rasch in Stücke.*

*Mit sehr betrübtem Blick beschaut sie ihr verschüttet Glück, um dann zurück zu geh'n zu ihrem Mann und sich, wie's eben anging, zu entschuld'gen, vielleicht gar Schläge zu erdulden.*

*Natürlich macht der Spaß im Dorfe alsbald die Runde, und Milchtopf hieß die Arme man von dieser Stunde.*

*Jean de la Fontaine*

Auf diese Fabel des französischen Dichters Jean de la Fontaine (1621 bis 1695) geht die „Milchmädchenrechnung“ zurück. Darin wird ein Mädchen geschildert, das auf ihrem Kopf einen Topf Milch zum Markt trägt und in Gedanken darüber schwelgt, wie sie sich von dem Milchgeld eine Kuh kaufen kann. Bei diesem Gedanken stolpert das Mädchen und vergießt die Milch.

Milchmädchen kamen früher oft aus armen Familien, die es sich nicht leisten konnten, ihre Kinder zur Schule zu schicken um rechnen zu lernen.

Der Begriff „Milchmädchenrechnung“ wird seither analog dem Begriff „Luftschloss“ verwendet und bezeichnet eine Rechnung, die nicht aufgehen kann.



## Das staatliche Bio-Siegel

Im Jahr 2001 wurde das staatliche Bio-Siegel ins Leben gerufen, um den Verbrauchern im damals vorherrschenden Siegel-Dschungel Orientierung zu bieten.

Die Nutzung des Siegels ist sowohl freiwillig wie auch kostenlos. Somit ist die Kennzeichnung mit dem Bio-Siegel nicht verpflichtend. Da die Begriffe „bio“ und „öko“ gesetzlich geschützt sind, müssen alle Lebensmittel, auf denen eben jenes ausgelobt wird, nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus hergestellt worden sein. Verpflichtend ist ebenfalls die Kontrolle und Zertifizierung durch eine der deutschlandweit rund 20 Öko-Kontrollstellen und die Angabe der Öko-Kontrollstelle auf den Produkten bzw. den Verpackungen.

Neben den Richtlinien des staatlichen Bio-Siegels (EG-Öko-Verordnung) gibt es die Richtlinien der Bio-Anbauverbände. Die Anforderungen der Anbauverbände gehen weit über die des staatlichen Bio-Siegels hinaus. Die bekanntesten Anbauverbände in Deutschland sind Bioland, Demeter, Naturland, Biokreis und Gäa.



## Upländer Himbeer-Spekulatius-Torte

**Für den Biskuitboden:**  
4 Eier  
100 g Robrohrzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
4 EL Wasser  
75 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
25 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz

**Für das Fruchtpüree:**  
500 g TK-Himbeeren  
25 g Robrohrzucker  
1 EL Zitronensaft  
6 Blatt weiße Gelatine

**Für die Spekulatiuscreme:**  
100 g Gewürzspekulatius  
450 g Upländer Crème Fraîche  
500 g Magerquark  
½ TL Zimt  
100 g Robrohrzucker  
4 Blatt weiße Gelatine

300 g Upländer Schlagsahne  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g weiße Kuvertüre

## Upländer Crème Fraîche

*Unsere Crème Fraîche im 150g-Becher ist ein Sauermilchzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 30 Prozent.*

Ausgangspunkt für die Crème Fraîche ist der frische Upländer Rahm. Mit Hilfe von Milchsäurebakterien wird der in der Sahne enthaltene Milchzucker zu Milchsäure umgewandelt. Daher hat unsere Crème Fraîche einen mild aromatischen, leicht säuerlichen Geschmack und eine feste, streichfähige Konsistenz.

Neben Fett und Eiweiß enthält Crème Fraîche alle wertvollen Mineralstoffe der Milch wie Calcium, Phosphor, Kalium und Vitamine. Unserer Crème Fraîche werden keine Stabilisatoren und Verdickungsmittel zugesetzt. Die Upländer Crème Fraîche eignet sich unter anderem für die Zubereitung von leckeren Soßen und Suppen, da sie auch in heißen Gerichten nicht ausflockt.



Für den Biskuitboden die Eier trennen und die Eigelbe mit 100 g Zucker, dem Vanillezucker und 4 EL Wasser schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke, dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln mischen und nach und nach unter die Eimasse heben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen (nicht einfetten). Den Teig bei 180°C Ober-Unterhitze 25-30 Minuten backen (keine Umluft) und anschließend auskühlen lassen.

Die aufgetauten Himbeeren mit 25 g Zucker und 1 EL Zitronensaft pürieren. Die Gelatineblätter in Wasser einweichen, ausdrücken, auflösen, unter das Püree rühren und kalt stellen. Den Boden aus der Springform lösen und einmal durchschneiden. Unteren Boden im Tortenring einspannen. Von dem Himbeerpüree 4 EL abnehmen und bei Seite stellen, den Rest auf dem Boden verteilen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Die Spekulatius in einem Gefrierbeutel mit einem Teigröller fein zerbröseln. Die Crème Fraîche mit dem Quark, Zimt und Zucker verrühren und die Spekulatiusbrösel unterheben. Die Gelatineblätter in Wasser einweichen, ausdrücken, auflösen und unter die Creme rühren. Die Creme auf das Püree streichen und den zweiten Tortenboden auflegen. Die Torte für 3-4 Stunden kalt stellen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Tortenring lösen und die Torte mit der Sahne verzieren. Das Himbeerpüree von der Mitte aus kreisförmig auf der Torte verteilen. Die weiße Kuvertüre über die grobe Seite einer Reibe raspeln und die Torte nach Wunsch garnieren.



## Upländer Nussecken

**Für den Mürbeteig:**  
250 g Upländer Butter (zimmerwarm)  
150 g Robrohrzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
375 g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
150 g Aprikosenmarmelade (je nach Geschmack)

**Für die Nussmasse:**  
125 g Upländer Butter  
1 EL Wasser  
100 g Robrohrzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
150 g Upländer Crème Fraîche  
200 g gemahlene Nüsse  
200 g Zartbitter-Kuvertüre

Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und ein Ei mit den Rührstäben des Mixers ca. 2 Minuten schaumig schlagen. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter die Masse geben. Den Teig für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Für die Nussmasse die Butter mit Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Topf schmelzen. Nachdem sich der Zucker aufgelöst hat, die Crème Fraîche unterheben, die Nüsse unterrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen.

Ein Backblech einfetten und die Teigmasse darauf ausrollen. Den Teig an den Rändern leicht andrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Aprikosenmarmelade erwärmen bis sie leicht flüssig wird und auf den Teig geben. Anschließend die Nussmasse gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150°C) auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen. Das Gebäck herausnehmen, direkt in Quadrate schneiden und diese diagonal jeweils in 2 Dreiecke halbieren. Das Gebäck auskühlen lassen.

Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Spitzen der Nussecken in die Kuvertüre tauchen und gut trocknen lassen.

*Tipp: Schmeckt hervorragend zu heißem Winterpunsch*