

DAS NACHHALTIGKEITS-MAGAZIN

Paul
SÖBBEKE
BIO-PIONIER SEIT 1988

Ausgabe 02

bioliebe

100 % BIO AUS ÜBERZEUGUNG

#Lebe
biofröhlich

Sommerfrische
Joghurtrezepte

Gewinnspiel
Landvergnügen
gefällig?

Auf die Weide,
fertig, los!
Weideaustrieb 2023

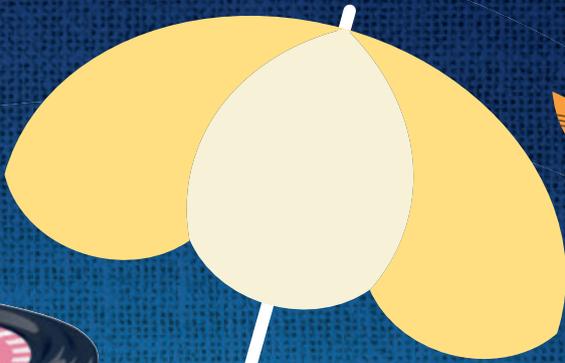
UNSERE
LANDWIRTE
IM FOKUS

MÄRZ
BIS
AUGUST

Paul
SÖBBEKE
BIO-PIONIER SEIT 1988

TADAAA!
**HIER KOMMEN UNSERE
ZWEI SAISON-HIGHLIGHTS!**

NEUE
SOMMER-EDITION



Im beliebten
Mehrwegglas!



Bioland

DE-ÖKO-006

SCHWUNGVOLL IN DEN FRÜHLING



Liebe Leser*innen,

DIE KÜHE MACHEN ES VOR: Beim Weideaustrieb springen sie fröhlich der ersten Sonne entgegen. Sie lassen den tristen Winter hinter sich und genießen das in dieser Jahreszeit üppig grüne Gras in vollen Zügen.

Hinter uns allen liegen herausfordernde Monate und Jahre. Trotzdem haben wir immer weiter mit voller Überzeugung für unsere Ideale und Werte gekämpft. Wir lieben, was wir tun und wir stehen für leckere Bio-Produkte in bester Qualität ein. Jeder von uns gibt jeden Tag sein Bestes.

Die Kollegen aus der Molkerei kreieren neue Rezepte und bringen diese mit viel Liebe für euch ins Glas (oder auch in die Flasche). In unserer Käserei wird mit viel handwerklichem Geschick jeder Käse zu einem leckeren Unikat. Und unsere Logistik sowie unser Vertrieb sorgen dafür, dass ihr die Produkte auch bei euch ums Eck im nächsten Bioladen findet. Eine Herzensangelegenheit bilden unsere Aktionen für den guten Zweck – allen voran die jährlich stattfindende Winter Wenzel Spendenaktion [Näheres auf Seite 17].

Aber nicht nur wir – auch unsere Landwirte tun jeden Tag ihr Bestes und noch mehr. Sie achten auf das Wohlergehen ihrer Tiere, machen sich für Bio-Lebensmittel stark und engagieren sich für den Umweltschutz [Näheres auf Seite 8]. Und genau darum geht es in dieser Ausgabe unseres Magazins. Wir nehmen euch mit auf die Höfe und zeigen euch die Menschen, die sich um unsere wichtigsten Lieferanten kümmern.

Falls ihr nach der Lektüre immer noch nicht genug habt, dann schaut doch auf einem unserer Höfe vorbei oder rührt die Werbetrommel! Wir sind immer auf der Suche nach Nachwuchs für unser Bio-Team! [Näheres auf Seite 19]

Viel Spaß beim Durchstöbern unseres Magazins!



**Nicolò Polla – Geschäftsführer
der Molkerei SÖBBEKE**

Wusstest du?

Paul Söbbeke hat 1988 – als Bio noch lange kein allseits bekannter Begriff war – schrittweise auf Bio umgestellt. Als Bio-Pionier war es seine Absicht, die ökologische Landwirtschaft voranzubringen. Daneben hat er aber auch seit jeher die nachhaltige Entwicklung unserer Produkte und unseres Unternehmens gefördert. Seit 2012 sind wir bereits nach dem ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften zertifiziert und sind damit das erste Unternehmen, das den ZNU-Standard umsetzte. Wir betrachten alle drei Dimensionen der Nachhaltigkeit – Ökonomie, Ökologie und Soziales – ganzheitlich.



**Standard
Nachhaltiger
Wirtschaften**
Universität Witten/Herdecke

Inhalt



Ausgabe 02

06 Auf die Weide,
fertig, los!

08 Nachhaltigkeit
auf unseren
Höfen



Aufgrund der
besseren Lesbar-
keit verwenden
wir im Folgenden
nur die männliche
Sprachform. Diese
gilt aber gleicher-
maßen für alle
Geschlechter.

10 Ein Tag bei
Maria Deventer

12 Barenbrügge –
Generationen-Hof
im Portrait



14 Naturjoghurt
als Multi-Talent

15 Sommerfrische
Joghurtrezepte

17 Gecheckt –
unser Deal

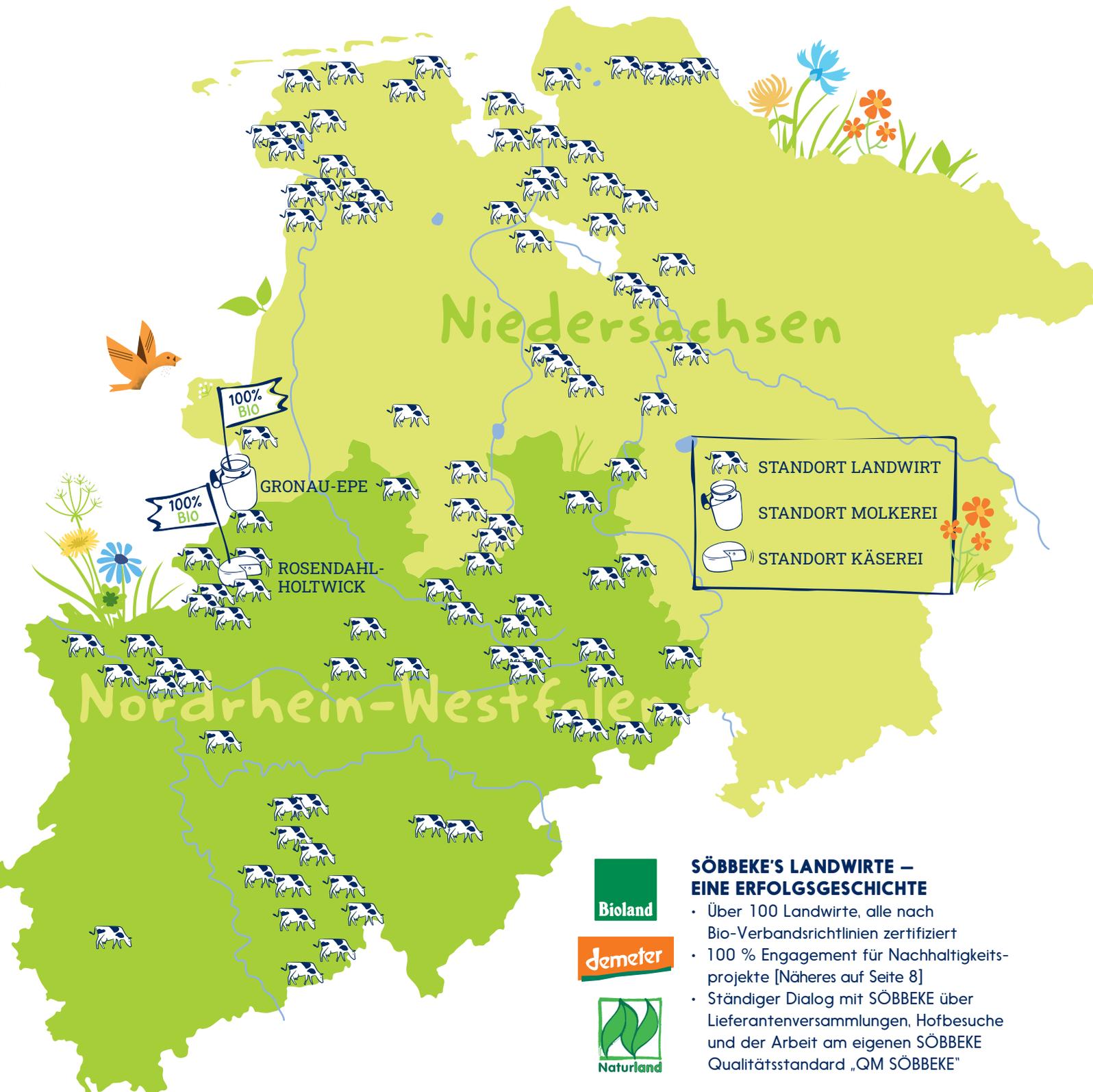
18 Landvergnügen
gefällig?

19 Ausbildung bei
SÖBBEKE

UNSERE HÖFE

BIO VON ANFANG AN

Unser ganzer Stolz sind unsere über 100 Landwirte, die alle nach Bio-Verbandsrichtlinien zertifiziert wirtschaften und darüber hinaus alle mit eigenen Nachhaltigkeitsprojekten zum Kuhwohl und zum Wohle der Region beitragen. Durch die regelmäßigen Kontakte zu unseren Höfen kommen wir immer wieder ins Staunen, mit wie viel Engagement und Leidenschaft unsere Landwirte ihre Bio-Höfe betreiben.



AUF DIE WEIDE,



DAS WEIDE-BUFFET IST ERÖFFNET

Nach langen Wintermonaten zeigen sich endlich die ersten Frühlingsboten. Tulpen öffnen ihre Blüten und das Gezwitscher der Vögel ist unüberhörbar. Dass der Frühling naht, spüren auch unsere Kühe, wenn sie das frische Gras der Weide riechen und ungeduldig auf das Öffnen der Stalltüren warten.

Nun ist es wieder so weit und die recht ungestüme Herde hüpf, springt und rennt mit jugendlicher Freude auf die grünen Weiden. Das Buffet frischer Gräser und Kräuter steht der Herde mindestens sechs Stunden pro Tag an mindestens 120 Tagen im Jahr zur Verfügung. Erst wenn diese Mindestanforderungen eingehalten werden, wird von uns der Begriff „Weidemilch“ verwendet. Und logisch – für uns bei SÖBBEKE ist die Verwendung echter Weidemilch zur Selbstverständlichkeit geworden.

BEWEGUNG HÄLT FIT

Eine echte Herzensangelegenheit ist uns das Kuhwohl. Und da machen wir keine Kompromisse: Die unterschiedlichen Verbände machen Vorgaben für den Bewegungsraum der Kühe auf der stallnahen Weidefläche. Diese liegen zwischen 600 und 1.000 Quadratmetern. Unsere Landwirte wissen, dass der Bewegungsradius auf satten Weideflächen nicht nur die Kuh glücklich macht, sondern auch Einfluss auf den Geschmack der Milch hat.

Daher bieten unsere Landwirte im Durchschnitt satte 3.600 Quadratmeter Weidefläche – das ist ein halbes Fußballfeld pro Kuh und damit fünfmal so viel, wie beispielsweise Bioland vorgibt.



FERTIG, LOS!



WEIDEFLÄCHE MAL FÜNF GLEICH VIEL GUTES

Unsere Kühe lieben die vielen Gräser und Kräuter, die sie auf der Weide finden. Und auch wir wissen, dass da viel Gutes drinsteckt. Zum Beispiel noch mehr wertvolle Omega3-Fettsäuren. Die 5 mal mehr Weidemilch steckt daher in fast allem, wo SÖBBEKE drauf steht!



So geht NACH- HALTIG!

Wir haben unsere  Landwirte direkt gefragt.
Und hier ihre Antworten.

100%

von uns Bioland
Landwirten erzeugen
Weidemilch

18%

von uns halten
vom Aussterben
bedrohte Tierarten

82%

von uns nutzen
Abwärme aus
der Milchkühlung

77%

von uns haben
Streuobstwiesen

90%

von uns pflegen Hecken,
Bäume bzw. Kopfweiden.

- Diese dienen als
- Lebensraum für andere Pflanzen und Tiere
 - Schattenspender
 - Windbarriere
 - Schutz vor Bodenerosion
 - und als CO₂ Filter

100%

von uns sind nach Bioland,
Naturland oder Demeter
zertifiziert



demeter



50%

beschäftigen
Azubis und
Praktikanten

84%

von uns tun etwas für den
Insekten- und Vogelschutz

NACHHALTIG- KEIT MIT KUH & SEELE



NACHHALTIGKEIT IST EINE HERZENSANGELEGENHEIT und umfasst ganzheitlich viele Facetten des Hoflebens und Wirtschaftens. Genau das zeigen unsere Landwirte, die neben ökologischen Aspekten auch andere Nachhaltigkeitsthemen aufgreifen. Hier findet ihr ein paar Beispiele.

MARIA, DU BIST BIOLANDWIRTIN AUS ÜBERZEUGUNG. WAS IST DEIN HERZENSPROJEKT?

Eine echte Herzensangelegenheit ist mir, den Menschen ein Stück unserer Bio-Mentalität näherzubringen. Wir leben auf unserem Hof Bio – aus Überzeugung und Liebe zur Natur. Wie das funktioniert und worauf es dabei ankommt, zeigen wir regelmäßig unseren Besuchern. Das sind einzelne Interessierte, die an unserem Hofladen einen Stopp einlegen, aber auch ganze Schulklassen. Soziale Nachhaltigkeit fängt für uns bei den Jüngsten an.

WAS IST DIR DENN IN SACHEN BIO WICHTIG?

Grundsätzlich sagen wir in Übereinstimmung zu den Bioland Richtlinien Nein zu Gentechnik, Kunstdünger und chemischen Pflanzenschutzmitteln. Besonders freuen wir uns darüber hinaus über mittlerweile 300 gepflanzte Obstbäume und 2.400 gepflanzte Heckenmeter für den Artenschutz. Übrigens leisten die Hecken auch einen wichtigen Beitrag als Humusgeber und CO₂-Speicher und schützen unsere Flächen vor Boden- und Wassererosion.



**JAN-HENDRIK
BARENBRÜGGE,
BIOLANDWIRT UND
IDEENGEBER**



LIEBER JAN-HENDRIK, WAS IST DEIN LIEBLINGSCREDO?

Das ist einfach: „Aus Mist Energie machen“. Denn mit unserer Biogasanlage haben wir einen wichtigen Baustein geschaffen, wenn es um die Nachhaltigkeit auf unserem Hof geht. Wir haben es geschafft, dass sich die Biogasanlage über den Energieverkauf selbst trägt, worauf wir besonders stolz sind.

WIE GEHT ES EUREN MILCHKÜHEN?

Auf Grund der großen Weideflächen haben unsere Kühe ideale Bedingungen. Und für die Wintermonate haben wir perfekt vorgesorgt: Unser Strohstall ist ein echter „Bewegungstall“. Da wir die Unterteilungen weggelassen haben, können sich die Kühe frei bewegen – ein echter Wohlfühlplatz!



**MARIA DEVENTER,
SÖBBEKE
BIOLANDWIRTIN
DER ERSTEN STUNDE**





MARIA'S

SEIT 1988 LIEFERT DER HOF DEVENTER AUS DRENSTEINFURT BIO-MILCH AN SÖBBEKE.



5 Uhr

Kikeriki!

Mit dem ersten Hahnenschrei geht es auf die Yogamatte. Die Übungen und meine Meditation geben mir viel Kraft – „Möge es ein heilvoller Tag werden!“ Mit dieser Bitte starte ich durch.



Kuhstall-Runde

Von der Yogamatte in die Küche: Der erste Tee am Morgen tut richtig gut. Danach spaziere ich in den Stall und schaue nach meinen Kühen – noch liegen sie auf der Strohflechte.



Zum Melkstand

Erst wenn die Melkmaschine vorbereitet ist, hole ich die Tiere aus dem Stall. Während des Melkens tränke ich zwischendurch die größeren Kälber mit dem Nuckeleimer. Die kleineren Kälber waren nachts bei ihren Müttern.

12 Uhr



Mittagspause

Nachdem ich die Kindergruppe verabschiedet habe, freue ich mich aufs Mittagessen.



10 Uhr



Hofrundgang mit Kindern

Wir lassen die Kühe jetzt in Ruhe, schließlich habe ich den Kindern noch etwas ganz Besonderes versprochen: Was für eine Freude für die Jüngsten, das neugeborene Kälbchen begutachten zu dürfen! Und klar, ein abschließender Besuch bei unseren Hühnern gehört einfach dazu. Ebenso wie das obligatorische Probierstück SÖBBEKE Käse.

Auf die Weide, fertig, los!

Bei den Kindern steigt jetzt die Spannung und ich setze zum morgendlichen Finale an: Nachdem ich alle in sicherem Abstand postiert habe, lasse ich die Kühe auf die Weide. Die Kinder sind ganz aufgeregt und freuen sich mit den Kühen, die sofort anfangen, das saftige Grün zu rupfen und zu genießen. Ein wirklich schöner Anblick, besonders wenn sie so mit den Köpfen nicken.

14 Uhr



„Wiese dicht machen!“

Gemeinsam mit meinem Mitarbeiter kontrolliere ich die Riegelpfähle der Weiden. Ist ein Pfahl wackelig, wird er sofort ausgetauscht und der Draht daran festgemacht.



Vorbereitung Kleegrasschnitt

In ein paar Tagen soll der erste Schnitt Klee gras eingefahren werden. Ich bestelle „Kanne Brottrunk“ als Siliermittel und die entsprechenden Silofolien.

Mit meinem Mitarbeiter inspiziere ich die Maschinen wie Kreiselmäher und Heuwender. Damit wir keine bösen Überraschungen erleben, werden die Geräte mit Fett geschmiert und gegebenenfalls kleine Reparaturen vorgenommen.

14.30 Uhr



Die Milch wird abgeholt

Der Milchwagenfahrer braucht heute etwas mehr Geduld beim Betanken – im Mai hat sich die Milchmenge erhöht. Nachdem der Milchwagen den Hof verlassen hat, stelle ich die Tankspülung an und bereite den Melkstand für das Melken vor.

TAGEBUCH

EXKLUSIV FÜR BIOLIEBE GIBT MARIA DEVENTER EINEN EINBLICK IN IHREN ALLTAG:

8 Uhr



Kühe füttern

Die Kühe haben's gemerkt – gleich geht es auf die Weide. Kein Wunder, dass die Tiere jetzt im Mai weniger Kleeegrassilage im Stall aufnehmen. Sie wissen schließlich, dass das Buffet mit saftigem Weidegras gleich wieder eröffnet wird.

„Frühstück!“

Jetzt bin auch ich dran und stärke mich für den Tag. Doch wer rastet, der rostet. Daher bin ich schnell wieder auf den Beinen. Schließlich wollen auch unsere anderen tierischen Hofbewohner, dazu zählen Rinder und Hühner, gefüttert werden.

Wieder im Kuhstall

Die Betten von uns Zweibeinern sind längst gemacht. Nun kommen meine Vierbeiner dran: Mit frischem Stroh streue ich die Liegefläche der Kühe ein.

9.30 Uhr



Die Kids kommen

Eines meiner Tages-Highlights: Die Kids aus dem örtlichen Kindergarten „erobern“ meinen Hof! Mit zwei Erzieherinnen im Schlepptau führe ich die wilde Horde in den Kuhstall und erzähle einige Hofgeschichten. Und na klar, die Kinder dürfen selbst etwas Heu an die Kühe verfüttern. Es ist mir wichtig, dass bereits die Kleinsten ein wenig vom Hofleben erfahren.



Wunder der Natur

Heute Nacht hat eine Kuh im Abkalbestall gekalbt. Um das kleine Bullenkälbchen muss ich mir keine Sorgen machen, denn die Mutterkuh hat es ausgiebig versorgt. Jetzt nährt sie ihr Junges mit der guten Biestmilch – der kleine Magen ist zu meiner Freude schon gut gefüllt!

16.30 Uhr



Teamtreffen Hofladen

„Kaffeezeit!“ Und zwar am liebsten mit meinem Team aus dem Hofladen. Schließlich gibt es immer einiges zu besprechen.



Um die Kühe kümmern

Unsere Kühe kennen den Rhythmus und wir müssen nicht lange bitten – fast selbstständig trotten die Vierbeiner in den Stall. Am späten Nachmittag werden sie gemolken und danach mit Heu etwas zugefüttert. Nachts ist es zurzeit noch sehr frisch, wir bringen die Kühe daher zur Übernachtung lieber in den Stall.

19 Uhr



Fast Feierabend

Auf dem Hof wird es still. Alle Tiere sind versorgt und ich nehme mir die Zeit, anstehende Büroarbeiten zu erledigen und den nächsten Tag zu planen. Ich lasse den Tag Revue passieren und gehe zeitig schlafen. Morgen geht es dann frisch und munter weiter.



BIOHOF GESCHICHTE(N)

Ein echtes Vater-Sohn-Gespann: Jan-Hendrik Barenbrügge bewirtschaftet den Hof in Rosendahl-Holtwick zusammen mit seinem Vater Franz-Josef Barenbrügge und einigen Angestellten. Die Familie teilt sich den Hof mit rund 100 Kühen, ein paar Pferden, Katzen und Bienen in den hofeigenen Bienenstöcken. Die Geschichte des Hofes dokumentiert, wie zwei Generationen Hand in Hand ihren Biohof zukunftsfähig machen.

um 1337 — Hof Barenbrügge wird erstmalig in Dokumenten erwähnt. Der Hof gehörte vermutlich zur „Barenborg“, einer Festungsanlage aus dem 13. Jahrhundert. Heute gilt die Barenborg als ein Bodendenkmal, das zu den besterhaltenen Turmhügeln des Münsterlandes zählt.

1989 — Übernahme des Hofes durch Franz-Josef Barenbrügge und Umstellung auf Bio (Naturland)

» Bio-Hof hört sich für viele romantisch an. Man vergisst aber schnell, wie viel Aufwand es bedeutet, diesen hohen Ansprüchen immer gerecht zu werden. Auch bspw. ständig neue EU-Verordnungen oder umfassende Dokumentationspflichten fordern viel mehr Energie. Ist alles richtig, aber auch alles ein Mehr an Arbeit. »

1996 — Bau des großen Laufstalls, in dem die Kühe auf Stroh stehen

» Unsere Tiere lieben die großen Weiden. Aber was wir auch merken: Unser Strohhall, ein echter „Bewegungsstall“, ist durch seine reine Strohfäche ohne jegliche Unterteilung ein besonderer Wohlfühlplatz. Unsere Kühe nehmen den absolut gerne an. »

2000 — Gründung der Barenbrügge-Eising GbR mit Bernhard Eising

» Durch die Zusammenarbeit mit dem Hof Eising wuchs die Herde auf 100 Kühe. Wir ziehen unsere Jungtiere auf dem 5 km entfernten Hof Eising auf. So können wir uns die Melkarbeit an den Wochenenden teilen. »



„DEN KOPF VOLLER IDEEN“ Jan-Hendrik Barenbrügge

- 2010** — Inbetriebnahme der hofeigenen Photovoltaik-Anlage
- 2013** — Start der kleinen Hofimkerei mit mittlerweile zehn aktiven Bienenvölkern
- 2018** — Einstieg von Jan-Hendrik Barenbrügge
- 2020** — Inbetriebnahme der Biogasanlage zur sinnvollen Nutzung des Mistes aus dem Laufstall

» Wir sind ein sehr junges Team. Mit Tilman und Johannes sind wir hier zusammen drei Jungs, die ständig Neues versuchen. Jeder zieht den anderen mit. Wir wollen das Beste für unseren Hof und die Kühe schaffen. Dabei spielt der Kreislaufgedanke eine große Rolle. »

» Unsere Biogasanlage hat ein bisschen was vom Rumpelstilzchen-Märchen: Etwas Wertvolles aus Alltäglichem (=Mist) machen. Für uns ist die Anlage ein enorm wichtiger Baustein, wenn es um Nachhaltigkeit auf unserem Hof geht. »

Ideen für die Zukunft

» Wir überlegen ununterbrochen, wie der Betrieb in 10 Jahren aussehen soll. Momentan beschäftigt uns die Überlegung, wie eine ammengebundene Aufzucht zum Wohle der Tiere realisiert werden kann. »



WOW-GHURT!

EIGENTLICH MÜSSTE UNSER JOGHURT WOW-GHURT HEISSEN, denn als echtes Multitalent lässt er sich vielseitig verwenden: Die Naturjoghurts passen zu jedem Müsli, lassen sich zum Backen und Kochen perfekt einsetzen und sind Grundlage der feinen Kräuterküche. Gerade in den warmen Sommermonaten bietet die schnelle Kombination aus Naturjoghurt und Obst eine echte Erfrischung. Und für alle Genießer und Workaholics bieten Fruchtjoghurts die perfekte Belohnung für zwischendurch.

ABER AUCH NATURJOGHURT IST NICHT GLEICH NATURJOGHURT: UNSERE UNTERSCHIEDLICHEN SORTEN MACHEN DEN GENUSS NOCH VIELSEITIGER. HIER ERFAHRT IHR MEHR ÜBER EINIGE NATURJOGHURTSORTEN UND DEREN VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN.

NATURJOGHURT

Der Klassische: etwas cremiger mit 3,8 % Fett und damit ideal pur oder als Eistopping zu genießen, etwas frischer mit 1,5 % Fett perfekt für Salat- oder Bowl-Saucen.



ABC JOGHURT

Ein echter „Power-ghurt“: mit den drei aktiven Bakterienkulturen *L.acidophilus*, *B.bifidum* und *L.casei* – für den perfekten Start in den Tag, z. B. mit Müsli und frischen Früchten.



RAHMJOGHURT

Unser ist erste Sahne: Mit seinen 10 % Fett ist er ideal als Dessert-Grundlage bzw. Sahne- oder Schmandersatz geeignet.





JOGHURT- FRISCH DURCH DEN SOMMER



FALAFEL MIT JOGHURTSAUCE

Zutaten (für 2 Portionen):

Für die Falafel: 240 g Kichererbsen (1 Dose) · ½ mittelgroße Zwiebel · 1 Knoblauchzehe · ½ Eigelb · ½ EL Paniermehl · ½ EL Mehl · Salz, Pfeffer · Kreuzkümmel **Für den Tabouleh:** 1 Bund Petersilie · 50 g Bulgur · ½ l Öl zum Frittieren · 100 g Tomaten · ½-1 EL Zitronensaft **Für die Joghurt-Sauce:** ½ kleiner Topf Minze · 75 g SÖBBEKE Joghurt mild Natur 3,8 % Fett · 2 EL SÖBBEKE Milch **Außerdem:** 2 dünne Fladenbrote

Zubereitung:

1 Petersilie hacken. Kichererbsen abspülen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch und 2 Esslöffel gehackte Petersilie fein pürieren. **2** Mit Eigelb, Paniermehl und Mehl vermengen. Würzen mit 1 Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Kreuzkümmel. Kalt stellen. Bulgur für den Tabouleh (Petersiliensalat) in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. **3** Tomaten in Würfel schneiden. Frittieröl in hohem Topf erhitzen. Bulgur kalt abspülen. Übrige Petersilie, Tomaten und Bulgur mischen. **4** Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzig abschmecken. Für die Joghurt-Sauce Minz-Blättchen von den Stielen zupfen und – bis auf etwas zum Garnieren – in feine Streifen schneiden. **5** SÖBBEKE Joghurt, SÖBBEKE Milch und Minze verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Falafel-Masse ca. 20 kleine Bällchen formen. Im heißen Frittierfett portionsweise 4-5 Minuten goldbraun backen. **6** Falafel auf Fladenbrot mit Salat und der SÖBBEKE Joghurt-Sauce anrichten. Mit Minze garnieren und genießen!



PORRIDGE BOWL MIT BLAUBEEREN

Zutaten (für 2 Portionen):

Für das Porridge: 50 g zarte Haferflocken · 80 g kernige Haferflocken · 2 EL Leinsamen · 400 ml SÖBBEKE Milch · 1 Prise Salz · 2 EL Ahornsirup (alternativ Honig oder Agavendicksaft) **Für die Bowl:** 8 EL SÖBBEKE ABC Joghurt · 100 g Blaubeeren · 1 Banane · 1 Handvoll Pekannüsse · 1 Handvoll Bananenchips · 1 Zweig Minze zum Garnieren

Zubereitung:

1 Milch aufkochen. Haferflocken, Leinsamen und Salz hinzugeben. Hitze reduzieren und unter Rühren rund 8 Minuten köcheln lassen. Am Schluss mit Ahornsirup süßen. **2** Inzwischen Blaubeeren waschen, Bananen in Scheiben schneiden, Pekannüsse grob hacken und Bananenchips bereit legen. **3** Porridge in eine Schüssel füllen. Joghurt unterrühren. Obst und Nüsse als Toppings darauflegen und mit Minze garnieren. Wer mag kann auch noch etwas Zimt drüberstreuen.

Extra-Tipp: Bei den Toppings hast du natürlich freie Wahl. Verwende nach Belieben andere Beeren oder Obst aus deiner Küche sowie deine Lieblingsnüsse, die in der Vorratskammer auf ihren Einsatz warten.

#Lebe biofröhlich



NO-BAKE-JOGHURTTORTE MIT BLAUBEEREN

Zutaten:

Für den Boden: 160 g Vollkorn-Butterkekse · 80 g Butter · 30 g brauner Zucker **Für die Creme:** 10 g Agar Agar · 500 g SÖBBEKE Rahmjoghurt · 80 g Zucker · 2 TL Bourbon-Vanillezucker · 300 ml Sahne · 400 g Blaubeeren **Für das Topping:** 150 g Blaubeeren · 2 EL brauner Zucker · 1 TL Bourbon-Vanillezucker · 1 TL Speisestärke · 2 EL Wasser

Zubereitung:

1 Boden: Kekse mit Küchenmaschine zerkleinern und Zucker hinzugeben, gut verrühren. Butter im Topf erhitzen, bis sie bräunt (zu Nussbutter wird). Die Nussbutter untergeben, gut verrühren und die Masse in eine Springform geben. Alles mit einem Löffel am Boden und etwas am Rand festdrücken. Im Kühlschrank 30 Minuten kühl stellen. **2** Creme: Zucker, Vanillezucker, 150 ml Sahne und Agar Agar im Topf erhitzen. Köcheln lassen, bis der Zucker und Agar Agar aufgelöst sind. Etwas abkühlen lassen. 150 ml Sahne aufschlagen, Joghurt unterheben. Sahne-Gelier-Masse zu dem Joghurt geben und gut verrühren. 200 g Blaubeeren in Joghurtmasse geben und auf den Boden gießen. Kuchen für ca. 2 Stunden im Tiefkühlfach oder 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. **3** Topping: Blaubeeren und Zucker im Topf kochen lassen, bis die Blaubeeren sehr weich sind. Masse durch ein Sieb geben, Saft erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Blaubeerenmasse rühren. Köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. **4** Kuchen aus dem Tiefkühlfach nehmen, restliche Blaubeeren auf die Creme geben und vor dem Servieren mit dem Topping begießen.



Gecheckt- UNSER DEAL:

Ihr checkt eure Lebensmittel...

WIE HEISST ES SO SCHÖN? Das Auge isst mit. Aber auch die Nase, wenn es so herrlich auf dem Teller duftet. Mit allen Sinnen sollen wir essen, doch was für den Verzehr gilt, trifft auch auf die Zubereitung zu – und zwar bereits bei der Beurteilung der Produkte: Verwerfe ich den gerade abgelaufenen Joghurt oder entsorge ich ihn? Vertraut auch hier euren Sinnen und nicht ausschließlich dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Schaut euch das Produkt an, riecht und probiert. Viele Lebensmittel sind nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums immer noch gut und absolut genießbar.

Aus diesem Grund haben wir uns der „Oft länger gut“-Initiative von Too Good To Go, der App zur Lebensmittelrettung, angeschlossen. Viele SÖBBEKE-



Produkte tragen seit Frühjahr 2022 das „Oft länger gut“-Label in der Nähe des Mindesthaltbarkeitsdatums und setzen so ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung. Wir finden die dänische Initiative mit dem Original-Slogan „Too Good To Go“ richtig gut. Denn die Zahlen sind wirklich dramatisch: Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fielen 2020 in Deutschland 10,9 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle an. Der Löwenanteil der Lebensmittelabfälle entsteht mit 59 % (6,5 Mio. Tonnen) in privaten Haushalten*. Ein großer Teil davon ist vermeidbar und daher unser Appell an euch alle: Helft mit und checkt eure Lebensmittel, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Infos gibt es unter www.toogoodtogo.com

...und wir checken, wie wir helfen können:

NICHT ALLE MENSCHEN KÖNNEN SICH IHR TÄGLICH BROT LEISTEN. Viele sind auf die Hilfe der Tafeln angewiesen. Bei SÖBBEKE unterstützen wir vier lokale Tafeln in Gronau, Münster, Senden und Gescher mit regelmäßigen Produktspenden. Damit wollen wir Menschen helfen, eine schwierige Zeit zu überbrücken und ein wenig Perspektive für die Zukunft geben. Mittlerweile gibt es mehr als 960



Alle Infos findet ihr unter www.tafel.de

Wenn ihr euren Joghurt nicht rechtzeitig verzehren könnt, einfach einfrieren und dann als leckeres Eis servieren!



DANKE AN ALLE SPENDER!

DIE WINTER WENZEL SPENDENAKTION WAR AUCH 2022 EIN VOLLER ERFOLG:

30.029 € gehen an das Children's Resource Center in Zabalaza (Eastern Cape/Südafrika). Und das ging nur mit eurer Hilfe, denn für jedes gekaufte Kilogramm Winter Wenzel spenden wir 1 € an einen guten Zweck. Neben der Winter Wenzel Spendenaktion haben wir über unseren Waldkäse auch den deutschen Buchenwald unterstützt. Und wer einmal unseren Werksverkauf besucht, wird feststellen, dass wir regelmäßig tagesaktuelle Spendenaktionen ins Leben rufen wie z. B. eine Hilfsaktion zugunsten der Erdbebenopfer in der Türkei.



LAND- VERGNÜGEN GEFÄLLIG?



ES STECKT VIEL BIO IN DEN SÖBBEKE PRODUKTEN.

Doch wie sieht das „Bio“ eigentlich aus? Unsere Antwort: Ab auf den Hof! Und zwar am besten gleich in Form eines Hof-Urlaubs mit Familie, Freunden oder Partner. Wohin die Reise gehen kann, erfahrt ihr bei Landvergnügen: Einmal den Landvergnügen Stellplatzführer erworben, erhaltet ihr die Möglichkeit, mit Reisemobil, Camper oder Wohnwagen euer ganz persönliches Landleben zu erleben.

Und so einfach geht das:

Mit dem Stellplatzführer bekommt ihr die Landvergnügen Jahresvignette und Mitgliedskarte. Damit ausgestattet wählt ihr einen der zahllosen Höfe für euren Landurlaub aus. Kündigt euren Besuch vorab telefonisch an und informiert euch über Bewirtung und Einkaufsmöglichkeiten. Die Landvergnügen Gastgeber freuen sich auf euren Besuch. Verbringt einen unvergesslichen und authentischen Hofurlaub: Schaut zum Beispiel auf dem Hof Barenbrügge vorbei, den wir euch in dieser Ausgabe vorstellen, und erfahrt mehr über einen unserer SÖBBEKE Landwirte, der mit viel Leidenschaft seinen Hof zum Wohle von Natur und hervorragenden landwirtschaftlichen Erzeugnissen betreibt.

Jetzt gewinnen!

Sichert euch jetzt eure Chance auf einen Urlaub im Grünen. Gemeinsam mit Landvergnügen und KNAUS verlosen wir unter allen Teilnehmern folgende Preise:

1. Platz:

Eine Woche Landvergnügen im neuen KNAUS BOXDRIVE 600 XL in der Landvergnügen Edition ab Berlin

2.-11. Platz:

Jeweils eine Geschenkkarte für den Stellplatzführer Landvergnügen 2024

Heißer Tipp: Schaut auf dem Hof Barenbrügge vorbei, den wir euch in dieser Ausgabe vorstellen.



SCANNEN &
TEILNEHMEN

soebbeke.landvergnuegen.com

AUSBILDUNG BEI SÖBBEKE? Bio-logisch!

Joelle absolviert seit Herbst 2022 ihre Ausbildung zur milchwirtschaftlichen Laborantin bei SÖBBEKE. Für euch haben wir sie gefragt, was ihre täglichen Aufgaben sind und wie es ihr gefällt.

Joelle, was macht eine milchwirtschaftliche Laborantin?

Mit einem Satz ist das schwer zu beantworten, da die Aufgaben sehr vielseitig sind. Grundsätzlich begleiten wir den gesamten Produktionsprozess von der Milchannahme bis zum Endprodukt. An verschiedenen Abschnitten ziehen wir Proben, zum Beispiel von der Rohmilch oder vom Endprodukt. Wir untersuchen diese und stellen sicher, dass sie den strengen gesetzlichen Richtwerten entsprechen. Das ist richtig viel Verantwortung und ohne unsere Freigabe wird kein Produkt ausgeliefert.

Wie gestaltet sich deine Ausbildung bei SÖBBEKE?

Bei SÖBBEKE lerne ich den Umgang mit allen Laborgeräten kennen und werde im gesamten Prozess geschult. Ich helfe dem Team im Tagesgeschäft, ziehe Proben und werte diese aus. Regelmäßig habe ich auch Unterricht in der Berufsschule: Hier bekomme ich nicht nur neuen theoretischen Input, sondern ich habe auch die Möglichkeit, an anderen Laborgeräten, die wir bei SÖBBEKE nicht nutzen, zu üben. Meine Lehrer erklären mir Schritt für Schritt alle Prozesse, die während bestimmter Analysen stattfinden. Im zweiten und dritten Ausbildungsjahr darf ich meine Einblicke in die Molkerei vertiefen. Dazu gehört auch ein mehrwöchiges Praktikum im Maschinenraum, dem Herzstück der Molkerei: Hier wird die kostbare Rohmilch für die Produktion vorbereitet.



Was macht dir an deiner Ausbildung besonders Spaß?

Besonders spannend finde ich, so nah am Produkt zu arbeiten und zu sehen, wie aus der frisch angelieferten Milch beste Bio-Produkte werden. Auch die enge Zusammenarbeit mit den verschiedenen Bereichen ist super. Angefangen bei den Fahrern, die die Milch anliefern, über die Kollegen aus dem Maschinenraum, die die Milch weiterverarbeiten, bis hin zu den Kollegen aus der Produktion, die dafür sorgen, dass der Joghurt in die Gläser kommt. Ebenfalls besonders ist, dass ich durch die direkte Anbindung des Labors an die Produktion einen sehr engen Bezug zum Produkt habe. Dazu kommt, dass man als milchwirtschaftliche Laborantin sowohl mikrobielle als auch chemische Analysen durchführt. Unser Aufgabengebiet ist breiter als bei Laboranten anderer Fachrichtungen.

Vielen Dank für den großartigen Einblick, Joelle!

In Kooperation mit dem Driland Kolleg Gronau und der IHK Nord Westfalen bieten wir von der Bio-Molkerei SÖBBEKE Schülern die Möglichkeit der Berufsorientierung in unserem Betrieb an. Infos gibt es unter <https://www.ihk.de/nordwestfalen/schule-betrieb>



**Mach's wie Joelle,
komm zu SÖBBEKE
und werde:**

- ➔ **Milchtechnologie**
- ➔ **Milchwirtschaftlicher Laborant**
- ➔ **Fachkraft für Lagerlogistik**
- ➔ **Industriekaufmann**

**Und hier machst
du dich schlau:**



Bio

Paul
SÖBBEKE
BIO-PIONIER SEIT 1988

AUS DEM
MÜNSTERLAND
AN DIE

**WELT-
SPITZE!**



einer der besten
Käse weltweit:



von Hand
affiniert mit
Blaubeeren und
einer feinen
Kräutermischung

kräftig
aromatischer
Geschmack