

ALMZAUBER FÜR ZUHAUSE



So macht man Milch.



ALPINE KÜCHE

Traditionelle Gerichte
neu interpretiert



Ausgezeichnet als
„garantiert traditionelle
Spezialität“.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Liebe Genussfreunde der Heumilch!



Sie sind der Lohn nach einer herrlichen Bergwanderung oder eines tollen Schitags und werden auf den letzten zu erklimmenden Höhenmetern in Richtung Almhütte regelrecht herbeigesehnt: Gerichte wie würzige Kaspresknödel, gschmackiger Kartoffelkäse oder flaumiger Schmarrn.

Damit Sie diese Köstlichkeiten auch zu Hause zubereiten können, haben wir für unser Rezeptheft „Almzauber“ mit einem echten Almhüttenkoch zusammengearbeitet. Gerald Weiss von der Angerer Alm interpretiert die alpinen Speiseklassiker neu und verrät, wie Sie diese Köstlichkeiten ganz einfach nachkochen können. So werden aromatische Heumilch-Käsekräpferl mit knackigem Wirsinggemüse zu einer raffinierten Vorspeise.

All unseren Rezepten liegen wertvolle Heumilch-Produkte zugrunde. Die besondere Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft wurde mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. steht für einen besonderen Schutz für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit.

Holen Sie sich mit unserem „Almzauber“ das einzigartige Geschmackserlebnis der Almen nach Hause!

KARL NEUHOFER
Obmann ARGE Heumilch
Heumilchbauer

Heumilch

So macht man Milch.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Bereits seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Tiere angepasst an den Lauf der Jahreszeiten.

Im Einklang mit der Natur

Im Sommer kommen die Heumilchkühe auf die Weiden und Almen. Dort genießen sie die frische Luft, klares Wasser und eine Vielzahl an saftigen Gräsern und Kräutern. Währenddessen beginnt im Tal die Heuernte. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen gelagert. Im Winter werden die Tiere mit dem Heu gefüttert. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Gehaltvoller Genuss

Heumilch-Produkte haben einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) wie herkömmliche Milchprodukte. Dies bestätigt eine Studie der Universität für Bodenkultur Wien.



Das Heumilch-Regulativ

Heumilchbauern und -verarbeiter produzieren nach dem strengen Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese strengen Bestimmungen, die zudem kontrolliert gentechnikfrei hergestellt werden.

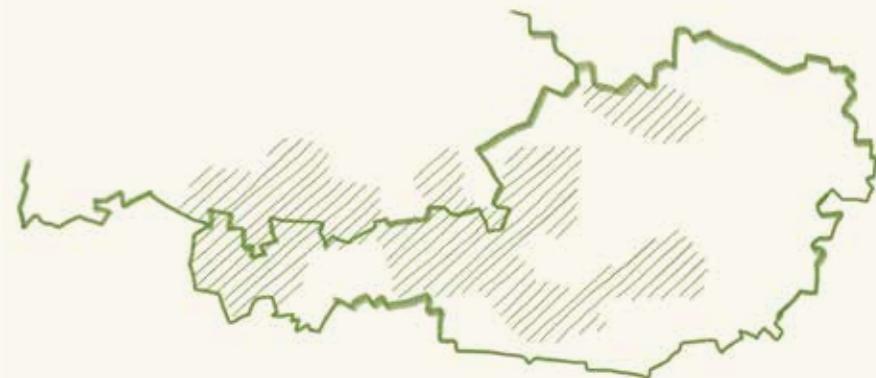
Eine „garantiert traditionelle Spezialität“

Die Heuwirtschaft überzeugte auch die Europäische Union. Diese hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. ist somit für die Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit.



Die Heumilchregionen

Unsere Betriebe befinden sich vorwiegend in den Alpen, wo die Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat. Die Hauptproduktionsgebiete sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich, die Steiermark sowie Bayern und Baden-Württemberg.



Heumilch

Urgut fürs Tierwohl

Artgemäße Fütterung macht den Unterschied

Kühe sind Wiederkäuer. Ihre natürliche Nahrungsgrundlage sind frische Gräser und Kräuter, die sie im Sommer auf den Wiesen, Weiden und Almen finden. Im Winter bekommen Heumilchkühe dieses aroma- und artenreiche Futter in Form von Heu. Als Ergänzung erhalten sie Getreideschrot, der aus Europa stammen muss und kontrolliert gentechnikfrei ist. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Auslauf für Heumilchkühe

Die Bewegungsmöglichkeit auf Wiesen, Weiden und Almen mit frischer Luft und wärmender Sonne ist für die Tiergesundheit von größter Bedeutung. Unsere Heumilchkühe sind im Laufstall oder Laufhof bzw. haben mindestens 120 Tage Auslauf übers Jahr zur Verfügung. Eine dauernde Anbindehaltung ist verboten.

Frisches Wasser fürs Wohlbefinden

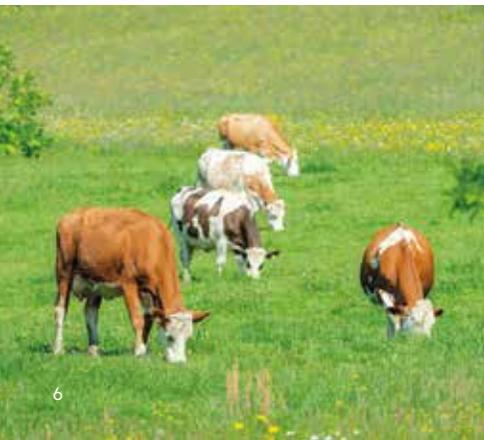
Kühe brauchen bis zu 120 Liter Wasser pro Tag, damit sie sich wohlfühlen. Frisches Wasser ist für Heumilchkühe im Stall oder auf der Weide immer gut erreichbar und steht in ausreichendem Maß zur Verfügung.

Persönliche Betreuung ist uns wichtig

Dank der kleinen Tierbestände kennen Heumilchbauern die jeweiligen Eigenheiten und Vorlieben ihrer Kühe. Damit sich Hanni, Alma und Vroni wohlfühlen, wird für ein angenehmes Stallklima mit viel Frischluft und ausreichend Platz gesorgt. Auch auf einen gemütlichen Liegeplatz wird geachtet, da Heumilchkühe die Hälfte des Tages mit Ruhen und Liegen verbringen.

Tiergesundheit halten wir hoch

Die Gesundheit der Heumilchkühe ist für uns das oberste Gebot. Mit professioneller Beratung durch Tierärzte wird bei regelmäßigen Kontrollen vorbeugend das Wohlergehen der Heumilchkühe überprüft.



Heumilch

Spezialmilch für Käse

Artenreiches Futter für genussvolle Produkte

Zahlreiche Geschmackstests bestätigen: Ein höherer Artenreichtum im Futter sorgt für Qualität und ein unverwechselbares Aroma der Heumilch.

Ohne Konservierungsmittel

Durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden.

Hochwertiger Rohstoff

Länger gereifte Käse lassen sich nur aus einem hochwertigen Rohstoff herstellen. Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher der ideale Rohstoff für Käsespezialitäten.



Heumilch

Landwirtschaftliches Weltkulturerbe

Die traditionelle Heuwirtschaft im Alpenbogen wurde als erstes System im deutschsprachigen Raum von der FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations – als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ anerkannt. Diese Auszeichnung würdigt die nachhaltige, auf Generationen ausgerichtete Arbeit der Heumilchbäuerinnen und Bauern.

5 Kriterien eines landwirtschaftlichen Kulturerbes

Ein „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ ist ein erhaltenswertes Produktionssystem, das lokale Lösungen für Herausforderungen bietet. Für die Anerkennung werden 5 Kriterien beleuchtet, die die traditionelle Heuwirtschaft erfüllt.



Kultur, Wertesystem und soziale Organisationen

Die ARGE Heumilch spielt eine zentrale Rolle bei der Bewahrung und Weiterentwicklung der Heuwirtschaft. Sie fördert den Austausch zwischen ihren Mitgliedern und informiert über die nachhaltige Wirtschaftsweise der Heumilch.



Nahrungs- und Existenzsicherung

Die Heuwirtschaft stellt die Existenzgrundlage familiengeführter Höfe im Berggebiet dar. Sie liefern mit der Heumilch einen Rohstoff, der besonders gut für die Herstellung von traditionellen Käsesorten wie Emmentaler oder Bergkäse geeignet ist. So entstehen hochwertige Nahrungsmittel in den Regionen.



Merkmale der Landschaft

Die Kulturerbe-Regionen befinden sich im österreichischen Berggebiet sowie den Seengebieten in Salzburg und dem angrenzenden Mondseeland. Ergänzt werden sie durch die Heumilch-Regionen Mühlviertel und Allgäu. Dort entsteht durch die Heuwirtschaft eine Landschaft von ästhetischer Schönheit, die ein kostbares Erbe der Menschheit darstellt.



Agro-Biodiversität

Ein Kernelement der Heuwirtschaft ist der Erhalt der Artenvielfalt. Durch kleinflächige, mosaikartige Bewirtschaftung und die Pflege von Biodiversitätsflächen fördert sie die Flora und Fauna. Die gezielte Zucht alter Rinderassen unterstreicht zudem das Engagement für die Agro-Biodiversität und bewahrt wertvolles genetisches Erbe.



Lokales und traditionelles Wissen

Das generationsübergreifende Wissen beinhaltet traditionelle und moderne, nachhaltige Praktiken der Heuernte, die essenziell für die Qualität der Heumilch und den Erfolg der Betriebe sind. Die nachhaltige Bewirtschaftung der Grünlandflächen trägt durch CO₂-Speicherung im Humus zum Klimaschutz bei. Die Käseherstellung aus Heumilch basiert auf überlieferten Rezepturen, die den Produkten einen einzigartigen Geschmack verleihen und ein wesentliches kulturelles Erbe bewahren.



Heumilch-Kartoffelkäse

 Zeit: ca. 30 Minuten 

ZUTATEN

- 400 g gekochte, mehligte Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 200 g Heumilch-Sauerrahm/Saure Sahne
- 100 g flüssige Heumilch-Butter
- 150 g Heumilch-Camembert, gerieben
- 150 g Heumilch-Bergkäse, gerieben
- Schnittlauch oder Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, edelsüßes Paprikapulver

ZUBEREITUNG

1. Heumilch-Camembert für ca. eine Stunde einfrieren. Dadurch lässt sich der Käse später leichter reiben.
2. Gekochte, abgekühlte Kartoffeln durch eine Presse drücken.
3. Mit Zwiebeln, Heumilch-Sauerrahm/Saure Sahne sowie flüssiger Heumilch-Butter verrühren und geriebenen Heumilch-Käse dazugeben.
4. Mit den Gewürzen abschmecken und zum Schluss frische Kräuter beimengen.
5. Heumilch-Kartoffelkäse auf frischer Laugenbreze oder Bauernbrot reichen.



Tipp

Wer den Kartoffelkäse milder mag, lässt einfach die Zwiebel weg.



Heumilch-Kaspressknödel

 Zeit: ca. 45 Minuten 

ZUTATEN

- 5 Semmeln/Brötchen vom Vortag oder 250 g Semmelwürfel
- 1 weiße Zwiebel, fein gewürfelt
- 100 g Heumilch-Butter
- 125 ml Heumilch
- 75 g Heumilch-Bergkäse, gerieben
- 75 g Heumilch-Emmentaler, gerieben
- 3 Eier
- 50 g Lauch, geschnitten
- 40 g Mehl, griffig
- Petersilie, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel

ZUBEREITUNG

1. Semmeln/Brötchen in Würfel schneiden.
2. Zwiebeln in Heumilch-Butter anschwitzen, mit Heumilch aufgießen und über die Würfel geben.
3. Geriebenen Heumilch-Käse, Eier und Lauch untermengen und mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken. Mehl nach Bedarf dazugeben.
4. Aus dieser Masse kleine Knödel formen, flach drücken und in Butterschmalz oder Öl goldbraun anbraten.
5. Mit Blattsalaten servieren.



Tipp

Kaspressknödel lassen sich gut einfrieren und werden traditionell in einer heißen Suppe serviert.



Heumilch-Käsesalat

 Zeit: ca. 20 Minuten 

ZUTATEN

- 200 g Heumilch-Bergkäse
- 200 g Heumilch-Schnittkäse, z.B. Holunderkäse
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 weiße Zwiebel
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika grün
- 100 g Sojasprossen
- kleiner Bund Petersilie
- 3 EL Balsamicoessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 250 g reife Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1. Heumilch-Käse, Zwiebel und Paprika in feine Streifen schneiden.
2. Mit Sojasprossen und gehackter Petersilie mischen.
3. Mit Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Schluss die Erdbeeren in Scheiben schneiden und unterheben.



Tipp

Statt dem Balsamicoessig kann auch ein süßer Apfelessig verwendet werden.



Heumilch-Käsekrapferl mit Wirsinggemüse

 Zeit: ca. 60 Minuten 

ZUTATEN

- 500 g Heumilch-Topfen/Quark
- 250 g Mehl, glatt
- 150 g Heumilch-Schnittkäse mit Kräutern, grob gerieben
- Schnittlauch
- etwas Heumilch-Butter
- ½ Wirsing, je nach Größe
- 1 Handvoll kleine Tomaten
- etwas Öl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. 250 g Heumilch-Topfen/Quark und Mehl zu einem homogenen Teig kneten und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Den restlichen Heumilch-Topfen/Quark mit geriebenem Heumilch-Schnittkäse, Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Teig 2 - 3 mm dünn ausrollen und ca. 8 cm rund ausstechen.
4. Fülle auf eine Teighälfte setzen, zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel festdrücken.

5. Käsekrapferl in siedendem Salzwasser 2 - 3 Minuten köcheln, in Heumilch-Butter schwenken und mit Wirsinggemüse servieren.

ZUBEREITUNG WIRSINGGEMÜSE

1. Für das Gemüse Wirsing in feine Streifen schneiden und in etwas Öl knackig anschwitzen.
2. Tomaten (größere halbieren) dazugeben und erwärmen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.



Tipp

Käsekrapferl schmecken auch sehr gut, wenn man sie in Öl oder Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun bäckt.



Kräftiger Heumilch-Käsestrudel

 Zeit: ca. 60 Minuten 

ZUTATEN

- 1 kg rohe, speckige Kartoffeln
- 500 g Heumilch-Sauerrahm/Saure Sahne
- 2 Eier
- 200 g Heumilch-Bergkäse, gerieben
- 1 Packung Strudelteig
- etwas zerlassene Heumilch-Butter
- 2 Eier zum Bestreichen
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen, grob reiben und gut ausdrücken, damit Wasser und Kartoffelstärke weggehen.
2. Kartoffeln mit 250 g Heumilch-Sauerrahm/Saurer Sahne, Eiern und Heumilch-Bergkäse vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backrohr auf 175 °C erhitzen.
4. Strudelteig ausbreiten, mit zerlassener Heumilch-Butter bestreichen.
5. Masse ca. 3 cm vom Rand weg auf den Teig geben, Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und zusammenrollen.

6. Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

7. Eidotter mit etwas Wasser verrühren und den Strudel damit während der 45-minütigen Backzeit mehrmals bestreichen.

8. Mit Tomatensalat und Heumilch-Sauerrahmdip/Saure Sahnedip servieren. Dafür Heumilch-Sauerrahm/Saure Sahne mit geschnittenem Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren.



Tipp

Für dieses Rezept können auch mildere Sorten wie ein Heumilch-Emmentaler oder ein Heumilch-Mondseer verwendet werden.



Heumilch-Flammkuchen

 Zeit: ca. 20 Minuten 

ZUTATEN

- 1 Flammkuchenteig
- 100 g Heumilch-Sauerrahm/Saure Sahne
- 150 g Heumilch-Schnittkäse gerieben
- 200 g Cocktailtomaten
- 1 Handvoll Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Flammkuchenteig mit Heumilch-Sauerrahm/Saure Sahne bestreichen und mit geriebenem Heumilch-Käse bestreuen.
2. Haselnüsse grob hacken, in einer Pfanne anrösten und auf dem Flammkuchen verteilen.
3. Cocktailtomaten halbieren und den Teig damit belegen.
4. Teigränder einschlagen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 10 Minuten backen bis Teig und Käse eine schöne braune Farbe bekommen.



Tipp

Wer es schärfer mag, kann für die Zubereitung Chilikäse verwenden.



Heumilch-Brie in Walnuss-Kruste auf Blattsalat

 Zeit: ca. 20 Minuten 

ZUTATEN BRIE

- 2 kleine Laibe Heumilch-Brie (à 250 g)
- Semmelbrösel
- 2 Handvoll gehackte Walnüsse
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- Mehl
- 2 Eier
- Butterschmalz zum Herausbacken
- gemischte Blattsalate und essbare Blüten
- 1 Apfel
- Zitronensaft

ZUTATEN DRESSING

- Olivenöl
- weißer Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Heumilch-Brie tortenförmig in jeweils 8 gleich große Stücke schneiden.
2. Gehackte Petersilie und gehackte Walnüsse mit Semmelbröseln vermischen.
3. Brie-Stücke nacheinander in Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel-Mischung panieren.

4. Butterschmalz in einem hohen Topf zerlassen und Heumilch-Briestücke darin herausbacken.

5. Für das Dressing Olivenöl und Balsamicoessig im Verhältnis 2:1 verrühren und mit Honig und Salz abschmecken.

6. Blattsalat und essbare Blüten waschen, Dressing darüber geben und auf den Tellern verteilen.

7. Apfel in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und auf den Salat streuen.

8. In die Mitte der Teller die knusprig-gebratenen Brie-Stücke setzen.



Tipp

Dazu schmeckt ein Dip aus Honig und Topfen/Quark. Dafür 250 g Heumilch-Topfen/Quark mit 1 EL Honig cremig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Alpen Mac and Cheese

 Zeit: ca. 20 Minuten 

ZUTATEN

- 400 g Hörnchennudeln
- 20 g Heumilch-Butter
- 1,5 EL Mehl
- 4 Knoblauchzehen in feinen Scheiben
- 500 ml Heumilch
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Cocktailtomaten
- frische Kräuter nach Geschmack (z.B. Petersilie)
- 150 g Heumilch-Bergkäse gerieben
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Nudeln in Salzwasser al dente kochen und abgießen.
2. Heumilch-Butter im Topf zerlassen, Mehl und Knoblauchscheibchen dazu geben. Unter ständigem Rühren Knoblauch goldgelb anrösten.
3. Mit Heumilch aufgießen, glattrühren und Lorbeerblätter hinzufügen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten unter Rühren weiter köcheln lassen.
5. Lorbeerblätter entnehmen.
6. Backofen auf 200° C vorheizen und eine passende Auflaufform einfetten.

7. Tomaten in Scheiben schneiden, kräftig salzen und pfeffern und mit frischen Kräutern nach Belieben vermischen.

8. Nudeln, Tomaten, Sauce und 3/4 des Heumilch-Käses in die Auflaufform geben, alles gut durchmischen und mit Muskat abschmecken.

9. Mit restlichem Heumilch-Käse bestreuen und etwa 10 Minuten überbacken bis der Käse goldgelb ist.



Heumilch-Topfennockerl mit Marillenröster

 Zeit: ca. 60 Minuten 

ZUTATEN

- 500 g Heumilch-Topfen/Quark
- 1 Ei
- 140 g Grieß
- 140 g Mehl
- 30 g Zucker
- 140 g Heumilch-Butter
- 1 TL Rum
- Zitronenschale
- Salz
- 80 g Heumilch-Butter
- 100 g Semmelbrösel
- etwas Staubzucker
- 500 g Marillen/Aprikosen
- ca. 100 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Heumilch-Topfen/Quark, Ei, Grieß, Mehl, Zucker und eine Prise Salz mit weicher Heumilch-Butter gut verrühren und mit Rum und Zitronenschale aromatisieren.

2. Den Teig ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.

3. In einem Topf Wasser aufkochen und leicht salzen.

4. Aus der Masse mit 2 Esslöffeln 10 bis 12 Nockerl formen und im heißen Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

5. Heumilch-Butter aufschäumen und Semmelbrösel goldbraun rösten. Nockerl aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, in Brösel wälzen und mit Staubzucker bestreuen.

ZUBEREITUNG MARILLENRÖSTER/ APRIKOSENKOPFT

1. Für den Röster Marillen/Aprikosen halbieren und entsteinen.

2. In einem Topf Zucker (je nach Süße der Früchte auch weniger) und so viele EL Wasser dazugeben, dass sich der Zucker auflöst.

3. Früchte darin langsam unter Rühren aufkochen, bis sie zu zerfallen beginnen. Röster auskühlen lassen.



Tipp

Statt Marillenröster einfach 250 g Heumilch-Schlagobers/Sahne mit dem Mixer aufschlagen und ca. 4 EL Preiselbeermarmelade vorsichtig unterheben und zu den Nockerl geben.



Heumilch- Almschmarren mit Apfel

 Zeit: ca. 30 Minuten 

ZUTATEN

- 250 g Mehl, glatt
- 500 ml Heumilch
- 4 Eier
- 2 säuerliche Äpfel, geschält und entkernt
- Heumilch-Butter
- Salz
- Kristallzucker und Zimt

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Heumilch und eine Prise Salz zu einem glatten Teig rühren.
2. Eier behutsam unter die Masse ziehen.
3. Die geschälten Äpfel in 4 - 5 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Heumilch-Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig in die Pfanne gießen und die Apfelscheiben darauf verteilen.

5. Auf der Herdplatte zugedeckt ca. 5 Minuten anbacken, umdrehen und fertigbacken.

6. Schmarren in Stücke reißen, auf den Teller geben und mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Mit einem Glas frischer Heumilch servieren.



Tipp

Kann auch mit grob geriebenen Heumilch-Bergkäse zubereitet werden. Bevor die Äpfel dazukommen, eine Handvoll Käse auf den Teig verteilen. Ohne Zimt-Zucker-Mischung servieren.





Alle Broschüren und Kinderbücher können auf www.heumilch.com kostenlos bestellt werden.



Jetzt scannen



Entdecken Sie die ganze Welt der Heumilch!

Tauchen Sie in die Heumilch-Welt ein und erfahren Sie in unseren verschiedenen Broschüren allerlei Wissenswertes über die einzigartige Heuwirtschaft.

Rezepte

Köstliche Gerichte, die einfach nachzukochen sind, finden Sie in unseren zahlreichen Rezeptheften, die sich unterschiedlichen Schwerpunkten, wie zum Beispiel vegetarischer Ernährung oder Rezepten zum Mitnehmen, widmen.

Fibeln

Über den Lebensraum der Heumilchkühe und die positiven Einflüsse der Heuwirtschaft auf Mensch und Natur kann man in den verschiedenen Fibeln nachlesen.

Kinder

Spannende Abenteuer können die jüngsten Leser mit den Kinderbüchern erleben und dabei auf spielerische Weise das Leben rund um die Heumilch kennenlernen.



Und weil wir finden, dass Wertvolles mit guten Freunden geteilt werden sollte, finden Sie Heumilch auch auf LinkedIn, Instagram und unserer Facebook-Seite.



Herausgeber und Medieninhaber

ARGE Heumilch
Grabenweg 69
6020 Innsbruck
Österreich
office@heumilch.at

Verlags- und Herstellungsort
Innsbruck

www.heumilch.com



Impressum

ARGE Heumilch – alle Rechte vorbehalten. Alle Informationen wurden mit größter Sorgfalt zusammengestellt, jedoch kann für den Inhalt und die Richtigkeit keinerlei Gewähr übernommen werden. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.





- ❁ Artgemäße Fütterung im Jahresverlauf: Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.
- ❁ Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.
- ❁ Zum Wohl der Tiere ist eine dauernde Anbindehaltung verboten. Für ausreichend Bewegung sorgen Laufställe, Auslauf oder Weide.
- ❁ Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.
- ❁ Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität für die Herstellung von Käsespezialitäten besonders gut geeignet.
- ❁ Heumilch ist kontrolliert gentechnikfrei und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.
- ❁ Heumilch ist Weltkulturerbe: Die Heuwirtschaft wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ anerkannt.
- ❁ Die Heuwirtschaft wurde von der Europäischen Union mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.

Nachhaltiger Genuss mit Europäischem Gütesiegel



Hinweise für eine ausgewogene, gesunde
Ernährung finden Sie unter www.dge.de



KOFINANZIERT VON DER
EUROPÄISCHEN UNION

Der Inhalt dieser Veröffentlichung gibt allein die Meinung
des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist.
Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige
Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

