

# URGUT LEBEN



So macht man Milch.



## ALINE & ANDREAS

Die Menschen hinter  
der neuen Kampagne



### SO MACHT MAN MILCH

Neuer Auftritt für  
Heumilch



### REZEPTHEFT

Heumilch-Genuss für  
gesellige Runden



Ausgezeichnet als  
„garantiert traditionelle  
Spezialität“.

## EDITORIAL



**Karl Neuhofer**  
Obmann & Heumilch-Bauer

Zwei Jubiläen feiern wir 2024: 20 Jahre ARGE Heumilch Österreich und 10 Jahre ARGE Heumilch Deutschland. Die Gründung der ARGE Heumilch ermöglichte es erstmals, Bauern, Verarbeiter und Vermarkter in einer Organisation zu vereinen. Die wichtigsten Ziele beim Zusammenschluss der österreichischen Heumilchbauern und -verarbeiter waren erhöhte Wertschöpfung für alle Partner, die Unterstützung unserer Mitglieder sowie die hochwertige Produktion von Heumilch und daraus hergestellte Käsespezialitäten für die Konsumenten. Mit sehr positiver Bilanz: Aufgrund unserer Initiative konnten wir in den Umweltprogrammen ÖPUL, KULAP und FAKT die Ausgleichszahlungen für Heumilchbetriebe erhalten bzw. installieren, was zur betrieblichen Weiterentwicklung der Höfe beiträgt. Mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. gelang es uns 2016, einen Produktschutz im gesamten europäischen Wirtschaftsraum für Heumilch zu erreichen. Und 2024 feierten wir die Anerkennung zum landwirtschaftliches Weltkulturerbe seitens der Vereinten Nationen. Aufgrund unserer Vermarktungsoffensive sind Heumilch und Bio-Heumilch heute eigenständige Milchsorten im deutschsprachigen Raum. Sowohl Wertschöpfung, Absatz als auch Bekanntheitsgrad konnte kontinuierlich gesteigert werden. Wir arbeiten mittlerweile grenzüberschreitend und erhalten Absatzfördermittel direkt aus Brüssel, um die Heumilch erfolgreich in die Zukunft zu führen und ihre Geschichte weiterzuerzählen.

Euer Karl Neuhofer



Portrait

# Die Menschen hinter unserer neuen Heumilch-Kampagne

Heumilch steht für Klimaschutz, Tierwohl, Artenvielfalt und Käsegenuss – Werte die unseren Konsument:innen wichtigen sind. Und niemand steht mehr für authentische Bilder wie unsere Heumilchbäuerinnen und Bauern.

Aline und Rösle, Bregenzer Wald

**Artenvielfalt im „Kuhhimmel“**  
Seit drei Alpsommern arbeitet Aline Ritter auf der Alpe Obere in Mellau (Vorarlberg). Auf 1.600 Metern Seehöhe betreut sie 82 Heumilchkühe. Dort weiden sie während der Almsaison draußen im „Kuhhimmel“. Der Name ist kein Zufall, denn die saftigen Almwiesen und die Weidegänge sorgen dafür, dass die Kühe in bester Umgebung leben können. „Rund 120.000 Liter Heumilch verarbeiten wir über den Sommer zu 12 Tonnen Alpkäse. Hinter der guten Qualität der Produkte steckt eine Menge Arbeit.“

Das möchte ich den Leuten zeigen“, begründet sie ihre Teilnahme an der Kampagne.

**Auslauf und Freiheit am Wallersee**  
Seit der Übernahme des elterlichen Bio-Heumilchbetriebs 2021 kümmert sich Stefan Strasser um 23 Kühe und einen Stier und stellt sicher, dass es seinen Tieren gut geht. „Die Kühe können das ganze Jahr über raus. Die kalten, ungemütlichen Wintertage verbringen sie lieber im warmen, gemütlichen Stall“, führt er aus. In Neumarkt am Wallersee



Magdalena und Stefan, Wallersee



Christoph, Langenegg

leben sie auf den Streuwiesen im Naturschutzgebiet Wenger Moor. „Es ist schön, die Tiere aufwachsen zu sehen und auch das Vertrauen zu erleben, das sie einem entgegenbringen“, beschreibt Stefan seine tägliche Zusammenarbeit mit seinen Heumilchkühen. „Deshalb freue ich mich sehr, eines der Gesichter der neuen Kampagne zu sein.“

**Natürlich, nachhaltig, unverfälscht**  
„Beim Kampagnenshooting war das Team sehr genau – wie wir bei unserer Käseproduktion“, beschreibt Christoph Schwarzmann, Meistersenn und Betriebsleiter der Dorfsennerei Langenegg seine Erfahrung bei der Aufnahme der Bilder. Damit ihm die Heumilch für die Käseproduktion nicht ausgeht, hält er auf seinem Betrieb 55 Milchkühe. Diesen bewirtschaftet er gemeinsam mit seiner Frau Edith und der tatkräftigen Mithilfe der Eltern. „Heumilch ist mittlerweile eine starke Marke, die aufzeigt, dass unsere Wirtschaftsweise etwas Besonderes ist. Davon ein Teil zu sein und die traditionelle Käseherstellung weiterzuführen, macht mich stolz“, erklärt Christoph.

**Handwerk im Einklang mit der Natur**  
Seit Generationen bewirtschaftet die Familie Wendtner ihren Hof in Innerschwand. Auf ihrem Biohof kümmern sie sich um 20 Heumilchkühe. Dort grasen sie auf saftigen Wiesen mit Blick auf den Mondsee. Gäste können außerdem ihren Urlaub auf dem Bauernhof verbringen. Die Teilnahme am Shooting für die neue Heumilch-Kampagne

war für das Paar eine spannende Abwechslung. „Besonders überrascht hat mich, wie ruhig die Kuh schließlich beim Dreh stand, nachdem sie auf dem Hinweg noch geflüchtet war“, berichtet Andrea schmunzelnd. Die Natur spielt für die beiden eine zentrale Rolle in ihrer Arbeit. „Morgens oder abends beim Grasmähen die wunderschönen Stimmungen über dem See und den Bergen zu erleben, das ist immer wieder etwas Besonderes“, sagt Markus. „Für uns bedeutet es, einen Teil der ursprünglichen Landwirtschaft zu leben.“

**„Für uns bedeutet es, einen Teil der ursprünglichen Landwirtschaft zu leben.“**

Markus  
Mondsee



Andrea und Markus, Mondsee

## NEUES AUS DER HEUMILCH-WELT!



**Christiane Mösl**  
Geschäftsführerin



Heumilch spricht Konsumenten an, die natürliche, nachhaltige Produkte bevorzugen und die Qualität sowie den Geschmack von Heumilch und Heumilch-Käse schätzen. Mit unserer neuen Kampagne möchten wir diese Zielgruppe noch stärker ansprechen. Dazu haben wir Heumilchbäuerinnen und Bauern vor den Vorhang geholt, um die Themen Genuss, Nachhaltigkeit und Tierwohl authentisch zu transportieren. Die Protagonisten und die Kampagne dürfen wir in diesem Heft vorstellen. Auch werben wir mit einem neuen Claim: „Heumilch. So macht man Milch.“ zielt auf die ursprüngliche Form der Milchherstellung ab – so wie es sich die Natur einmal ausgedacht hat und wie man es eigentlich nicht besser machen kann. Zudem haben wir unseren gesamten Auftritt überarbeitet, um die Heumilch jünger und frischer erscheinen zu lassen. Dieses Heft zeigt sich bereits im neuen Look. Unser umfangreicher Kommunikationsplan für 2025 in Österreich und Deutschland steht bereits und wir sind derzeit in der Ausarbeitung. Gerade jetzt ist es wichtig, Qualitätsprodukte wie Heumilch und Heumilch-Käse auf den Märkten mit voller Kraft zu unterstützen.



Eure Christiane Mösl

### Erfolgsgeschichte

## 20 Jahre ARGE Heumilch

Anlässlich des 20-jährigen Bestehens blickt die ARGE Heumilch Österreich auf eine erfolgreiche Entwicklung zurück. Seit Beginn der Vermarktungs-offensive 2009 konnte der Absatz von 18.500 Tonnen auf 46.500 Tonnen um 150 Prozent gesteigert werden. Die Bekanntheit der Heumilch hat sich in Österreich auf fast 90 Prozent erhöht. Der Mehrwert für die Heumilchbäuerinnen und Bauern liegt heute in Österreich bei knapp 21 Millionen Euro pro Jahr. Zudem konnten sich Heumilch und Bio-Heumilch als eigenständige Milchsorten in Österreich und Deutschland etablieren. Ein wichtiger Meilenstein in ihrer Entwicklung hat die ARGE Heumilch in diesem Jahr gesetzt: Die „traditionelle Heuwirtschaft im österreichischen Alpenbogen“ wurde von den Vereinten Nationen zum landwirtschaftlichen Weltkulturerbe ernannt. Dies ist nicht nur eine Anerkennung für die Heumilchbäuerinnen und Bauern, sondern auch ein Auftrag zur Bewahrung und Weiterentwicklung dieser nachhaltigen Form der Bewirtschaftung. Heumilch ist damit das erste Milchsystem weltweit und das erste im deutschsprachigen Raum, die diese Anerkennung erhalten hat. Weitere Erfolge in der Geschichte waren 2016 die Auszeichnung von Heumilch mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. und der damit einhergehende Produktschutz im gesamten europäischen Wirtschaftsraum. 2019 folgten Schaf- und Ziegenheumilch g.t.S.. Heute bündelt die ARGE Heumilch Österreich 6.500 Heumilchbetriebe sowie 60 Molkereien, Käseereien, Sennereien und Vermarkter und kann stolz auf eine rot-weiß-rote Agrar-Erfolgsgeschichte blicken.



### Neue Kampagne

## Heumilch. So macht man Milch

Modern, zeitgemäß und authentisch:  
Heumilch begeistert mit neuem Auftritt.

Seit Sommer bewirbt die neue Kampagne die Vorzüge von Heumilch g.t.S. Dafür wurden Heumilchbäuerinnen und Bauern von Vorarlberg bis Salzburg vor die Kamera geholt, um authentisch und echt den naturnahen Alltag mit ihren Tieren, der Natur und der aus bester Heumilch produzierten Käsespezialitäten zu präsentieren und auf die Kernthemen Genuss, Klima, Artenvielfalt und Tierwohl aufmerksam zu machen. Selbstbewusst kommuniziert der neue Claim „Heumilch. So macht man Milch.“, die Vorteile der Heumilch. Denn Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchherstellung – so, wie es sich die Natur einmal ausgedacht hat und man es eigentlich nicht besser machen kann.



So macht man Milch.

### Heumilch auf allen Kanälen

Bereits in den Sommermonaten war die neue Kommunikationslinie mit den authentischen Bildern aus der Welt der Heuwirtschaft großflächig auf Bogenplakaten und in Printanzeigen in ganz Österreich zu sehen. Nun wurden die Werbekanäle um TV und Online erweitert und mit den Maßnahmen im Herbst kann eine Reichweite von über 90 Prozent und 90 Millionen Kontakte erreicht werden. Diese umfassen einen 25-sekündiger TV-Spot, der landesweit ausgestrahlt wird, sowie zielgruppenspezifische Sujets in Print-, Online- und Social-Media-Kanälen. Ein besonderer Fokus liegt auf den Außenwerbeaktivitäten in Großstädten, wo beleuchtete Citylights als visuell besonders im Herbst ins Auge fallen.

### Tolles Gewinnspiel

Begleitet werden die Werbeaktivitäten von einem Gewinnspiel, bei dem passend zum neuen Rezeptheft "Kochen mit Freunden" vier edle Fondue-Sets von Le Creuset verlost werden. Die Teilnahme ist bis Ende November 2024 über unsere Website unter [www.heumilch.com](http://www.heumilch.com) möglich.



### Herbstkampagne

## Starker Auftritt in Deutschland



Auch in Deutschland legt die Kampagne besonderen Wert auf Out-of-Home-Werbung mit einem Schwerpunkt auf Süddeutschland. Die Werbeaktivitäten werden auf Infoscreens und Station TVs an Bahnhöfen in Bayern und Baden-Württemberg gezeigt. Zusätzlich sorgen in den Städten München und Stuttgart City-Light-Säulen, Poster sowie Rolltreppenplakate für Aufmerksamkeit. Ein absolutes Highlight sind die City-Light-Säulen auf dem Oktoberfest. So können in Deutschland insgesamt 50 Millionen Kontakte erreicht werden.



### Neues Rezeptheft

## Kochen für Freunde

Köstliche Gerichte für gesellige Runden stehen im neuen Rezeptheft im Mittelpunkt, darunter Fondue, Raclette oder Wraps - alle auf Basis hochwertiger Heumilch-Produkte. Ein Highlight sind die sorgfältig ausgewählten Pairing-Tipps, die jede Kochanleitung begleiten. Die Verteilung des Hefes erfolgt über Käsetheken, Mitgliedergeschäfte und über die Website.



QR-Code scannen und auf unserer Website Rezeptheft kostenlos bestellen.

# 10 Jahre ARGE Heumilch Deutschland

Die ARGE Heumilch Deutschland feierte im Rahmen des Deutschen Grünlandtages ihr 10-jähriges Bestehen. Organisiert von der ARGE Heumilch und dem Deutschen Grünlandverband, erschienen zahlreiche Teilnehmer aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Politik wie etwa Vertreter des Bundesministeriums sowie der bayerischen und baden-württembergischen Landwirtschaftsministerien. Neben anderen Vorträgen,



betonte Prof. Dr. Wilhelm Windisch von der TU München in seinem die Relevanz der Zusammenhänge zwischen Grünland, Klimaschutz, Milchqualität und gesunder Ernährung. Den Abschluss des ersten Tages bildete eine Podiumsdiskussion. Markus Fischer, Vorsitzender der ARGE Heumilch Deutschland, stellte die Gründung der ARGE als einen wesent-

lichen Schritt zum Erhalt der nachhaltigen Heuwirtschaft dar, durch deren Tätigkeit bis heute rund 25 Millionen Euro an familiengeführten Heumilchbetriebe geflossen sind. Christiane Mösl, Geschäftsführerin der ARGE Heumilch, gab außerdem einen Überblick über künftige Aktivitäten. Ein Highlight war die Exkursion zu den lokalen Betrieben

von Tobias Ruppner, Richard Haneberg und Matthias Lingg am darauffolgenden Tag.



Bilder und Vorträge auf unserer Website, dazu einfach QR-Code scannen.

**Wichtiger Hinweis – Einstieg nur mehr bis 31. 12. 2024 möglich**

## Antrag ÖPUL-Maßnahme UBB

Wie bereits mitgeteilt wurde, sind laut Österreichischem Heumilch-Regulativ u.a. die Kriterien der ÖPUL-Maßnahme „Heuwirtschaft“ einzuhalten. Da sie eine Kombinationsverpflichtung mit der Basismaßnahme „UBB bzw. BIO“ darstellt, müssen alle Heumilchlieferanten bis spätestens 31.12.2024 die notwendigen ÖPUL-Maßnahmen für den Mehrfachantrag 2025 beantragen, damit eine gültige Teilnahme ab 01.01.2025 gewährleistet ist.

**Der letzte Einstieg in UBB ist nur mehr bis 31.12.2024 möglich. Alle, die bis dahin nicht einsteigen, sind bis zum Ende des derzeitigen ÖPUL-Programms (aktuell bis 2027) nicht mehr Heumilch-konform. Daher unbedingt einsteigen!** Alle Betriebe, die bereits im Mehrfachantrag 2024 die ÖPUL-Maßnahme

„Heuwirtschaft“ und die dazugehörige verpflichtende Basismaßnahme „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)“ bzw. „Biologische Wirtschaftsweise (BIO)“ beantragt haben, haben keinen Handlungsbedarf. Die aktuelle Dateien „Heumilch-Regulativ“ sowie „Ergänzung zum Zertifizierungsprogramm Heumilch g.t.S.“ werden unter [www.heumilch.com/heumilch/regulativ/](http://www.heumilch.com/heumilch/regulativ/) regelmäßig veröffentlicht. Damit bei den Kontrollen keine unerwarteten Fragen auftauchen, sind alle Mitglieder aufgefordert, sich diese Dateien laufend von unserer Website herunterzuladen.

QR-Code scannen für die aktuelle Version des Heumilch-Regulativs



### Impressum