



### **Was ist Heumilch eigentlich?**

Der Begriff „Heumilch“ hat sich in den letzten Jahren im deutschsprachigen Raum etabliert. Dabei geht es in erster Linie um die artgemäße Fütterung der Milchtiere und um die daraus entstehende gute Beschaffenheit der Milch für die Käseherstellung.

Die Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Die Fütterung erfolgt im Jahreslauf: Im Sommer bekommen die Milchtiere – Kühe, Ziegen und Schafe – Gräser und Kräuter und im Winter werden sie mit Heu gefüttert. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind bei der Heuwirtschaft verboten. Diese natürliche Form der Fütterung - hofeigenes Grünfutter und Heu - wirkt sich auf Umwelt, Tiergesundheit und Milchqualität aus.

### **Die Fütterung**

Kühe, Ziegen und Schafe sind Wiederkäuer. Mit Hilfe ihres speziellen Verdauungstraktes ist es ihnen möglich, für den Menschen nicht nutzbare Pflanzenbestandteile zu verdauen und in hochwertige Lebensmittel umzusetzen. Die natürliche Nahrungsgrundlage findet sich daher im Grünland. Dieses Grundfutter bietet den Milchtieren Nährstoffe und versorgt sie mit der für ihren Verdauungsapparat wichtigen Futterstruktur.

Aufgrund der klimatischen Verhältnisse verbringen die Tiere in den Heumilchregionen den Sommer über im Freien und in der kalten Jahreszeit im Stall. Die Zeit auf der Weide beginnt je nach Gebiet ab April oder Mai und endet spätestens im November. Auf den Weiden wachsen in ausreichender Form Gräser, Leguminosen und Kräuter: Gräser liefern in erster Linie die notwendige Energie in Form von Kohlehydraten, Leguminosen wie Rotklee sind bedeutsam in der Eiweißversorgung und Kräuter zeichnen sich durch einen hohen Mineralstoffgehalt und zahlreiche sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe aus. Sie bilden die Grundlage für eine artgemäße Fütterung und sorgen für das Wohlbefinden der Tiere.

Im alpinen Bereich werden die Milchtiere im Sommer auf Almen gehalten. Je nach Höhenlage der Alm beginnt der Almsommer meist im Juni und endet mit September. In den Talgebieten und den flachen Lagen startet ab Mai die Heuernte. Um für die Winterfütterung hochwertiges Heu zu gewinnen, bedarf es ein gutes Grünlandmanagement der Heumilchbauern. So lassen sie ihre Wiesen länger reifen und haben um ein bis zwei Schnitte weniger. Es wird erst gemäht, wenn die Wiese in voller Blüte steht und die Artenvielfalt am größten ist. Dann ist der Blattanteil am höchsten. In ihm stecken die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe. Außerdem sind die Mahdzeitpunkte zeitlich gestaffelt und räumlich unterschiedlich über die Flächen gestreut. Das bietet vor allem vielen Tieren wie der Biene, der Hummel oder dem Niederwild einen geeigneten Lebensraum. Denn so bleiben wichtige Nahrungsquellen und Rückzugsmöglichkeiten erhalten, bis auf den bereits gemähten Wiesen wieder ein ausreichend hoher Aufwuchs steht. Dadurch schont die Heuwirtschaft die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.

## **Milchqualität kommt von der Fütterung**

Das Futter der Milchtiere spielt für die Qualität und den Geschmack der Milch eine entscheidende Rolle. Nur durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel wie Silage kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden. Siliertes Futter wie Gras- oder Maissilage wird durch Milchsäuregärung konserviert. Dabei entstehen Clostridiensporen, die auch in der Milch zu finden sind und beim Verkäsen eine Buttersäuregärung verursachen. Bei der Herstellung von Hart- und Schnittkäse aus Standardmilch müssen daher diese Clostridiensporen durch eine Zentrifugation oder Baktofuge entfernt bzw. ihre Entwicklung durch Zugabe von Konservierungsmitteln wie Lysozym verhindert werden. Sie eignet sich nicht für die Herstellung von Hartkäse aus Rohmilch, da die Sporen zu Fehlgärungen führen und sich dadurch Bitternoten entwickeln können. Nur aus einem hochwertigen Rohstoff lassen sich Sorten herstellen, die für eine längere Reifung gut geeignet sind. Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher der ideale Rohstoff für die Käseherstellung.

## **Traditionelles Käsehandwerk**

In den Heumilchregionen gibt es nach wie vor viele kleine Sennereien und Käsereien, die das Handwerk der Käseherstellung betreiben. Die Käser achten besonders auf eine schonende Verarbeitung der Milch. So wird in vielen Betrieben noch Rohmilch zu Käse verarbeitet oder die Milch wird nur thermisiert, also sehr schonend erhitzt. Dadurch bleibt das Milcharoma besser erhalten und die Käse schmecken ausgeprägter und vielschichtiger. Zum Dicklegen der Milch wird traditionelles Kälberlab verwendet. Gentechnisch verändertes Lab ist bei Heumilchkäse verboten. Die Eiweißgerinnung ist bei natürlichem Lab besser und es bildet sich ein festeres Bruchkorn. Für Käsesorten wie traditioneller Bergkäse oder Emmentaler in Naturrinde ist das eine Voraussetzung, um den Käse in einer langen Periode bis zu seinem Reifehöhepunkt zu pflegen. Bergkäse mit einer zwölfmonatigen Reifezeit lassen dieses Handwerk der traditionellen Käseherstellung aus dem natürlichen Rohstoff Heumilch gut erkennen und zeugen von einer ausgeprägten Käsekultur im österreichischen Alpenraum.

## **Über die Heumilch**

Die ARGE Heumilch Österreich vereinigt ca. 8.000 Heumilch-Bauern und rund 60 Verarbeiter und ist die Nummer 1 bei der Erzeugung und Vermarktung von Heumilch. Weltweit einzigartig: Die Mitglieder der ARGE arbeiten nach einem strengen Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese sehr strengen Bestimmungen.

Bei der Heuwirtschaft handelt es sich um die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. An den Lauf der Jahreszeiten angepasst, verbringen Heumilchkühe jeden Sommer auf heimischen Wiesen und Almen, wo jede Menge saftiger Gräser und Kräuter wachsen. Im Winter werden die Tiere mit Heu versorgt. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Gärfutter wie Silage ist strengstens verboten. Sämtliche Produkte werden kontrolliert gentechnikfrei hergestellt.

Hauptproduktionsgebiete der Heumilch sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich sowie die Steiermark. In Österreich liegt der Heumilchanteil an der Gesamtproduktion bei 15 Prozent, in Europa bei lediglich drei Prozent.

Die ARGE Heumilch Österreich im Internet: [www.heumilch.at](http://www.heumilch.at) sowie [www.facebook.com/heumilch.at](https://www.facebook.com/heumilch.at)