

Heumilch

EINFACH URGUT.

Heumilch-Rezeptheft

Almzauber

Alpine Küche neu interpretiert.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Liebe Genießerinnen und Genießer der Heumilch!

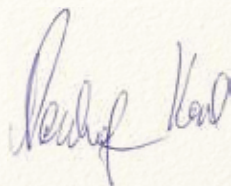
Sie sind der Lohn nach einer herrlichen Bergwanderung oder eines tollen Schitags und werden auf den letzten zu erklimmenden Höhenmetern in Richtung Almhütte regelrecht herbeigesehnt: Gerichte wie würzige Kaspressknödel, flaumiger Kartoffelkäse oder herzhaftes Käsekräpferln.

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 wird zum Beispiel eine Käsesuppe mit einem blumig-duftenden Holunderkäse zu einer raffinierten Vorspeise.

All unseren Rezepten liegen wertvolle Heumilchprodukte 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 Alpen nach Hause!



Karl Neuhofer
Obmann ARGE Heumilch
Heumilchbauer



Heumilch: Einfach Urgut.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung

Bereits seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung angepasst an den Lauf der Jahreszeiten.

Im Einklang mit der Natur

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

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. Sie hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. ist somit für Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit.



Gehaltvoller Genuss

Heumilchprodukte 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.



Heumilch schont die Umwelt

Die Heumilchregionen befinden sich vorwiegend in den Alpen, wo Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat.

Nachhaltiges, auf Generationen hin ausgerichtetes Denken und Handeln prägt seit jeher diese Wirtschaftsweise. Eine Studie der Universität für Bodenkultur in Wien zeigt auf, dass Heumilchbauern entscheidend zum Schutz der Umwelt und zum Erhalt der Artenvielfalt beitragen.

Schonung von Ressourcen

Heumilchbauern schonen durch ihre extensive Wirtschaftsweise lebensnotwendige und wertvolle Ressourcen wie Getreide und Wasser, da man auf artgemäße Fütterung setzt.



Förderung der Artenvielfalt

Zur Förderung der Artenvielfalt lassen Heumilchbauern ihre Wiesen richtig reifen. Es wird erst gemäht, wenn eine Vielzahl von Gräsern und

Kräutern in voller Blüte steht und sich diese selbst fortpflanzen konnten. Zudem sorgt das Gras der Heumilchkühe für Wachstumsimpulse und eine permanente Nachsaat ist nicht notwendig.



Urgut für die Tierwelt

Die Mahdzeitpunkte sind zeitlich und räumlich gestaffelt. Durch diese mosaikartige Bewirtschaftung werden nie alle Grünflächen auf einmal gemäht. So bleiben wichtige Nahrungsquellen und Rückzugsräume für Bienen, Schmetterlinge oder Niederwild erhalten.



Schutz vor Umweltkatastrophen

Durch das regelmäßige Mähen und Weiden entstehen gepflegte Wiesen mit kurzem Bewuchs. Die große Artenvielfalt sorgt für einen tief verwurzelten Grasteppich – das ist die beste Vorkehrung gegen Erdrutsche, Murenabgänge und Schneebretter bei ungünstigen Wetterbedingungen.

CO₂-Speicher

Nachhaltige Grünlandnutzung führt zu einem hohen Humusgehalt im Boden, der ein sehr guter Speicher für Kohlendioxid ist. Er bindet die im Boden liegenden enormen Mengen an CO₂, die sonst in die Erdatmosphäre entweichen und den Klimawandel beschleunigen.



Artenreiches Futter für genussvolle Produkte

Unverwechselbares Aroma

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.



Die KUHWOHL-Initiative: Heumilchkühe werden nicht gehalten, sondern verwöhnt.



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 mineralstoffreichen 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 wärmerer Sonne ist für die Tiergesundheit von größter Bedeutung. Unsere Heumilchkühe sind im Laufstall oder 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.



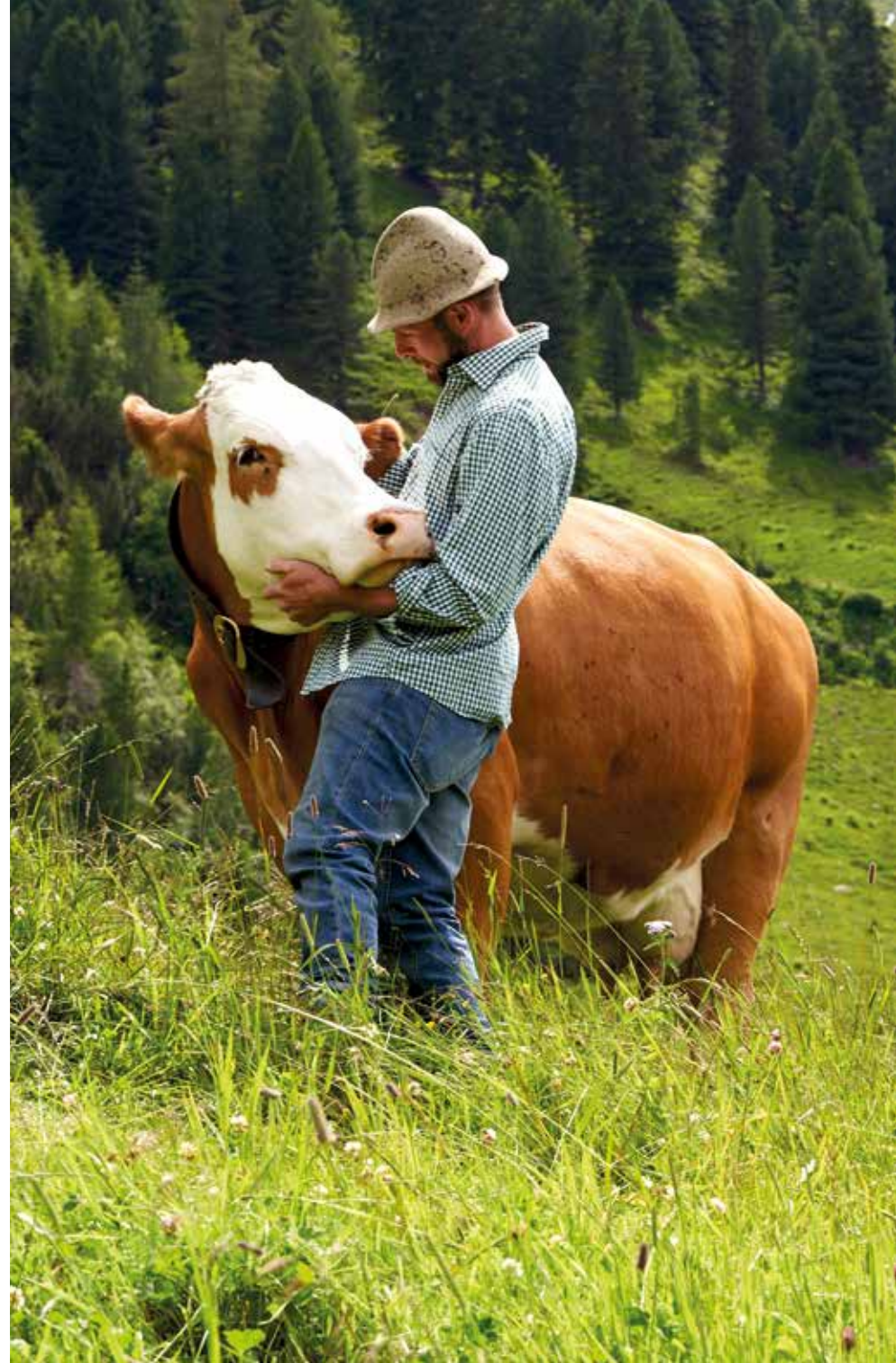
Persönliche Betreuung ist uns wichtig!

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



Tiergesundheit halten wir hoch!

Die Gesundheit der Heumilchkühe ist bei uns oberstes Gebot. Deshalb sind alle Heumilchbauern Mitglied beim Tiergesundheitsdienst. Mit professioneller Beratung durch den Tierarzt wird bei regelmäßigen Kontrollen vorbeugend das Wohlergehen der Heumilchkühe überprüft.



Gerald Weiss

Chefkoch, Angerer Alm

Nach über zehn Jahren internationaler Kocherfahrung in den Metropolen Europas hat es Gerald Weiss zurück in die Kitzbüheler Alpen gezogen. Auf der Angerer Alm, die auf 1.300 Höhenmeter liegt, verwöhnt er gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Katharina Foidl seine Gäste mit traditioneller Hausmannskost. Aber auch heimische Speisen, die schon etwas in Vergessenheit geraten sind, werden neu und zeitgemäß interpretiert.

Die Auswahl der Zutaten ist für den Chefkoch ausschlaggebend. Dabei steht Frische, Saisonalität und Regionalität an erster Stelle. Der persönliche Kontakt zu den Lieferanten ist ihm besonders wichtig und er schätzt den Austausch mit den Bauern in der Umgebung. So kann Gerald beispielsweise von der Alm direkt runter auf das Feld seines Gemüsebauern schauen. Das Fleisch stammt vom Onkel, dessen Sommerstall nur ein paar hundert Meter von der Angerer Alm entfernt liegt und die frische Heumilch von den umliegenden Bauern aus der Region Kitzbüheler Alpen. Auch die Natur bietet erstklassige Zutaten. So sammelt er zahlreiche Wildkräuter in Wäldern und auf Wiesen bei einem morgendlichen Spaziergang.

Aber nicht nur die feine Küche überzeugt auf der Angerer Alm. Sie bietet auch gemütliche Übernachtungsmöglichkeiten mit zahlreichen Wanderwegen im Sommer und abwechslungsreichen Skipisten im Winter direkt vor der Alm. So kommt garantiert keine Langeweile auf.

Mehr Informationen gibt es auf www.angereralm.at



Heumilch-Kartoffelkäse



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 400 g gekochte, mehlig Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 200 g Heumilch-Sauerrahm
- 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 sowie flüssiger Heumilch-Butter ver-

rühren 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

🕒 45 min
👤 👤 👤 👤

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 5 Semmeln 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 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-Käsesuppe



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 weiße Zwiebel, gewürfelt
- 80 g Sellerie, gewürfelt
- etwas Heumilch-Butter
- 100 ml Weißwein trocken
- 700 ml Gemüsesuppe
- 300 g Heumilch-Schnittkäse mild, gerieben
- 200 ml Heumilch-Schlagobers
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel und Sellerie in einem hohen Topf in etwas Heumilch-Butter anschwitzen.

2. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

3. Geriebenen Heumilch-Schnittkäse einrühren und schmelzen lassen.

4. Suppe pürieren, mit Heumilch-Schlagobers aufgießen, heiß erwärmen, abschmecken und servieren.

Dazu passen Heumilch-Käsechips sehr gut.

Zubereitung Käsechips

1. Dafür 100 g Heumilch-Bergkäse in Talerform (ca. 8 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech fein reiben.

2. Bei 180 °C etwa 10 Minuten hell backen.

3. Vom Blech heben und auf Küchenrolle auskühlen lassen.

Tipp

Für dieses Gericht eignen sich sehr gut Käsesorten, die mit Holunder verfeinert wurden wie der Holunder-rebell oder der Holderschatz.



Heumilch-Käsekrapferl mit Wirsinggemüse

🕒 60 min
👤👤👤👤

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Heumilch-Topfen
- 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 und Mehl zu einem homogenen Teig kneten und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den restlichen Heumilch-Topfen 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 bakt.



Kräftiger Heumilch-Käsestrudel

🕒 60 min
👤👤👤👤

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

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

Zubereitung

- 1.** Kartoffeln schälen, grob reiben und gut ausdrücken, damit Wasser und Kartoffelstärke weggehen.
- 2.** Kartoffeln mit Heumilch-Sauerrahm, 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 servieren. Dafür Heumilch-Sauerrahm 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-Bergkäseknödel

🕒 60 min
👤👤👤👤

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g mehlig-e Kartoffeln
- 3 Eidotter
- 200 g Mehl, glatt
- 40 g Grieß
- 40 g Heumilch-Butter, flüssig
- 150 g Heumilch-Bergkäse
- etwas Heumilch-Butter
- Salz, Muskatnuss

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und durch eine Presse drücken.

2. Masse auskühlen lassen und mit Eidotter, Mehl, Grieß, flüssiger Heumilch-Butter sowie Salz und Muskatnuss vermengen.

3. Heumilch-Bergkäse in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

4. Den Teig in 10 bis 12 gleichgroße Stücke teilen und flach drücken.

5. Käsewürfel in die Mitte setzen und zu Knödel formen.

6. Im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

7. In Heumilch-Butter schwenken und mit Schnittlauch und etwas grob geriebenen Heumilch-Bergkäse servieren.

Tipp

Statt der Heumilch-Butter kann man auch zerlassenes Grammelschmalz (Griebenschmalz) verwenden.



Gebrannte Heumilch-Käsecreme

80 min
4 Personen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 ml Heumilch-Schlagobers
- 160 ml Heumilch
- 140 g Heumilch-Pfefferkäse, gerieben
- 7 Eigelb
- Kristallzucker

Zubereitung

1. Heumilch-Schlagobers mit Heumilch und Heumilch-Pfefferkäse aufkochen bis der Käse geschmolzen ist.

2. Durch ein Sieb abseihen.

3. Eigelb vorsichtig einrühren.

4. In kleine Formen gießen.

5. Bei 110 °C ca. 50 - 60 Minuten im Wasserbad pochieren und auskühlen lassen.

6. Mit Kristallzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Tipp

Dazu reicht man am besten ein süßes Erdbeerkompott. Gut passt auch ein Beerenröster aus reifen Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren.



Heumilch-Käseflan mit Weinkirschen

🕒 60 min
👤👤👤👤👤

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 250 ml Heumilch
- 250 ml Heumilch-Schlagobers
- 250 g Heumilch-Frischkäse
- 3 Eier
- 3 Eidotter
- Salz
- 300 g Kirschen
- ¼ l Rotwein, z.B. ein Zweigelt
- 50 g Kristallzucker
- 1 gestrichener EL Speisestärke

Zubereitung

1. Heumilch mit Heumilch-Schlagobers aufkochen.
2. Heumilch-Frischkäse, Eier, Eidotter und eine Prise Salz mischen und in die heiße Heumilch-Schlagobers-Mischung einrühren.
3. Die Masse durch ein Sieb streichen und in eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Form geben.
4. Bei 85 °C im Wasserbad ca. 35 Minuten garen, anschließend gut kühlen.
5. Für die Weinkirschen Rotwein mit Zucker aufkochen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

6. Die Kirschen entkernen, dazugeben und erwärmen. Sie sollten noch Biss haben.

7. Speisestärke in kaltem Wasser verrühren, zu den Weinkirschen geben und nochmal aufkochen lassen.

8. Den Heumilch-Käseflan rund ausstechen (ca. 6 cm), auf einen Teller setzen und mit Weinkirschen und Minze servieren.

Tipp

Interessant schmeckt dieses Gericht auch mit Heumilch-Bergkäse. Dafür die Hälfte des Heumilch-Frischkäses mit 125 g Heumilch-Bergkäse gerieben ersetzen.



Heumilch-Topfennockerl mit Marillenröster

60 min
4 Personen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Heumilch-Topfen
- 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
- ca. 100 g Zucker

Zubereitung

1. Heumilch-Topfen, 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

1. Für den Röster Marillen 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 mit dem Mixer aufschlagen und ca. 4 EL Preiselbeermarmelade vorsichtig unterheben und zu den Nockerl geben.



Heumilch-Almschmarren mit Apfel

🕒 30 min
👤 4

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 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.





Entdecken Sie die ganze Welt der Heumilch!

Tauchen Sie in die Heumilch-Welt ein und entdecken Sie in unseren zahlreichen 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 für Kinder, widmen.

Fibeln

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

Kinder

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

Alle Broschüren können auf www.heumilch.at kostenlos bestellt werden.



Schicken Sie uns doch Ihr Lieblingsrezept mit Heumilchprodukten an office@heumilch.at.

Und weil wir finden, dass Wertvolles mit guten Freunden geteilt werden sollte, finden Sie eine Auswahl unserer Rezepte auf Pinterest, Instagram und unserer Facebook-Seite.



Heumilch

EINFACH URGUT.

- 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 geeignet.
- Heumilch ist kontrolliert gentechnikfrei und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.
- Die Heuwirtschaft wurde von der Europäischen Union mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.



Herausgeber und Medieninhaber

ARGE Heumilch
Grabenweg 68
A-6020 Innsbruck
office@heumilch.at

Verlags- und Herstellungsort

Innsbruck

www.heumilch.at

