



Weltklasse: Heumilch ist Weltkulturerbe.



Ernährungs - und
Landwirtschaftsorganisation
der Vereinten Nationen

Landwirtschaftliches
KULTURERBE
von globaler Bedeutung



Traditionelle Heumilchwirtschaft im österreichischen Alpenbogen
Offiziell anerkannt von der FAO als landwirtschaftliches Kulturerbe
von globaler Bedeutung



„Landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ – was ist das?

Seit Jahrtausenden haben Gemeinschaften von Bäuerinnen und Bauern komplexe, vielfältige und lokal angepasste landwirtschaftliche Systeme zur Bereitstellung von Lebensmitteln entwickelt. Sie haben alte landwirtschaftliche Traditionen bewahrt und gleichzeitig die natürlichen Ressourcen geschützt.

Ein „Landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ wird von der FAO vergeben. Es erkennt die komplexe Beziehung zwischen Mensch und Natur an, die zu Landschaften von ästhetischer Schönheit führt, die ein wertvolles natürliches Erbe darstellt, das der Menschheit gehört und das es zu bewahren gilt. Zudem zeichnet es sich als besonders widerstandsfähig aus. Es kann mit klimatischen Schwankungen und Veränderungen umgehen, trägt zum Erhalt der biologischen Vielfalt bei und erbringt wesentliche Ökosystemleistungen.

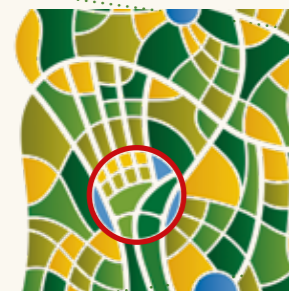
Der dabei angesammelte Reichtum an Wissen und Erfahrung ist ein weltweit bedeutender Schatz, den es zu fördern und zu erhalten gilt und der sich gleichzeitig weiterentwickeln darf. Darin unterscheidet sich ein landwirtschaftliches Weltkulturerbe von herkömmlichen Kulturerbestätten, denn es ist ein lebendiges, sich entwickelndes System.

Ein „Landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ im Sinne der FAO muss folgende Voraussetzungen erfüllen:

- *Es ist ein bemerkenswertes und einzigartiges landwirtschaftliches Produktionssystem, das räumlich abgegrenzt ist.*
- *Es bietet einen lokalen Lösungsansatz für Probleme bzw. Herausforderungen.*
- *Es besitzt aktuellen Wert und es liegt eine Gefährdung vor: Die Erhaltung für die Zukunft ist essenziell.*
- *Der Fokus liegt auf dem landwirtschaftlichen Produktionssystem, nicht auf dem Produkt selbst.*
- *Es ist als Gesamtsystem beschrieben, inklusive dem historischen Hintergrund und seiner Bedeutung.*
- *Es ist von globaler Bedeutung in dem Sinne, dass es sich um ein Vorzeigebispiel für andere Länder handelt.*



FAO steht für „Food and Agriculture Organization of the United Nations“ - sie ist die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen.



Ernährungs- und
Landwirtschaftsorganisation
der Vereinten Nationen

Landwirtschaftliches
KULTURERBE
von globaler Bedeutung

Traditionelle Heumilchwirtschaft im österreichischen Alpenbogen
Offiziell anerkannt von der FAO als landwirtschaftliches Kulturerbe
von globaler Bedeutung



Heumilch als landwirtschaftliches Weltkulturerbe

Die traditionelle Heumilchwirtschaft wurde als erstes System im deutschsprachigen Raum als „Landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ ausgezeichnet. Die FAO würdigt damit die Verdienste der Heumilchbäuerinnen und Bauern für die Bewahrung dieser traditionellen Wirtschaftsweise, den Schutz des Klimas und den Erhalt der Artenvielfalt.

Gleichzeitig ist die Auszeichnung auch ein Auftrag an den Staat Österreich und alle Mitwirkenden, sich am Erhalt der traditionellen Heuwirtschaft im österreichischen Alpenbogen zu beteiligen. Das Erbe soll bewahrt werden, indem es technologisch weiterentwickelt wird, ohne den Kern – die naturnahe Fütterung mit Gras und Heu im Jahresverlauf – zu verändern.



Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung im alpinen Raum. Wegen der kalten und schneereichen Winter muss seit jeher in der Region das Futter für den Winter bereits im Sommer konserviert werden.

Die Grundlage ist das Dauergrünland der Bergregionen. Dieses liefert das frische Gras im Sommer, das für den Winter getrocknet wird. Es steht gleichzeitig aber auch als Weide und für die Almwirtschaft zur Verfügung.

Die traditionelle Fütterungsweise der Heuwirtschaft mit frischen Gräsern und Kräutern im Sommer und Heu im Winter ist nicht nur gesund für die Tiere, sondern stellt auch eine standortangepasste Form der Landwirtschaft dar, die umweltfreundlich und klimaschonend ist:

- *Erhalt der Artenvielfalt durch mosaikartige Grünlandnutzung*
- *Beitrag zum Klimaschutz – Dauergrünland speichert Kohlenstoff*
- *Beschränkter Kraftfutteranteil schont die Ressourcen*
- *Hohe Tierwohlstandards*
- *Stärkung ländlicher Gebiete*



Geschichte der traditionellen Heumilchwirtschaft

Die Bereitung von Heu war im Alpenraum über Jahrhunderte eine Schlüsseltechnologie, um Wiederkäuer durch die vegetationslosen Winter zu bringen und die Lebensgrundlage der bäuerlichen Familien zu sichern. So entwickelte sich über Generationen eine Bewirtschaftungsform, die verfügbare natürliche Ressourcen effizient nutzt und langfristig erhält – die Heumilchwirtschaft.

Mit zunehmender Verstädterung in der beginnenden Neuzeit spezialisierte sich auch die Landwirtschaft und aus den mittelalterlichen Selbstversorgern wurden langsam (Heu-) Milchbauern. Durch die steile Lage im Gebirge war Ackerbau ohnehin nur bedingt möglich, aber Milchviehhaltung sehr gut geeignet. Durch diese Bewirtschaftung entstand über die Jahrhunderte die Kulturlandschaft, für die der österreichische Alpenraum heute so beliebt ist.

Anders als in den Bergregionen entwickelte sich in den Seengebieten die Milchwirtschaft erst im Zuge der industriellen Revolution. Bis ins 19. Jahrhundert wurde hier vor allem Ackerbau betrieben. Durch die Eisenbahn war es im 19. Jahrhundert aber möglich, günstigeres Getreide aus entlegeneren Gebieten der Donaumonarchie nach Wien zu transportieren. Die Bauernfamilien mussten sich daher ein neues Standbein suchen und wurden in der Milchwirtschaft fündig.

Dass die Heumilchwirtschaft bis heute erhalten blieb und als landwirtschaftliches Weltkulturerbe gilt, ist vor allem zwei Faktoren zu verdanken: Zum einen blieben die kleinen Strukturen mit familiengeführten Höfen aufgrund der Topografie im Berggebiet erhalten. Zum anderen sorgte auch die Käsetradition in den Heumilchregionen, die von lang reifendem Hartkäse geprägt ist, für den Erhalt. Traditioneller Bergkäse und Emmentaler aus Rohmilch benötigen einen hochwertigen Rohstoff. Deshalb richteten die Käsereien bzw. Sennereien sogenannte Silosperrgebiete ein, in denen nur Heumilch produziert werden durfte.

Noch in den 1970er Jahren wurden etwa 85% der Milch in Österreich als Heumilch produziert. Heute sind es noch 15%.



Heumilch – idealer Rohstoff für Käsespezialitäten
Käsemeister schwören seit jeher auf die besondere Güte der Heumilch. Denn durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden.

Länger gereifte Käse lassen sich nur aus einem hochwertigen Rohstoff herstellen. Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher bestens für die Herstellung von Käsespezialitäten geeignet.

Weiterentwicklung der Heumilchwirtschaft

„Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers.“ Was der französische Historiker Jean Jaurés schon vor über 100 Jahren so schön formulierte, gilt auch für das Weltkulturerbe der Heuwirtschaft. Denn die beste Tradition nützt nichts, wenn sie nicht lebt. Die Heumilchwirtschaft als ursprünglichste Form der Milchgewinnung kann nur weiterbestehen, wenn sie wirtschaftlich erfolgreich ist und junge Bäuerinnen und Bauern mit Begeisterung diese Wirtschaftsweise weiter betreiben.

Die Ernennung zum landwirtschaftlichen Weltkulturerbe steht deshalb einer technischen Weiterentwicklung der Wirtschaftsweise nicht entgegen. Längst schon wird das Heu mit maschineller Unterstützung geerntet. Heute kommt auch für die Heutrocknung moderne Technik zum Einsatz. Dabei wird die Sonnenenergie, die seit jeher zur Heutrocknung genutzt wird, durch Photovoltaik in zeitgemäßer Weise verwendet. Das ist die Weitergabe des Feuers im besten Sinne.

Wir wissen nicht, welche Herausforderungen und Technologien die Zukunft bringen wird. Aber die Heumilchwirtschaft ist geprägt durch nachhaltiges, auf Generationen aufgebautes Denken und Handeln. Die Arbeit der Heumilchbäuerinnen und Bauern ist an den Lebensraum im Berggebiet und deren Ausläufe angepasst und nutzt lokal verfügbare Ressourcen.

So wie die Ernennung zum landwirtschaftlichen Weltkulturerbe erfolgte auch die Auszeichnung mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – 2016 auf Betreiben der ARGE Heumilch. 2019 folgten Schaf- und Ziegen-Heumilch g.t.S. Dadurch erhielt die Heumilchwirtschaft einen rechtlichen Produktschutz im europäischen Wirtschaftsraum.



Was zeichnet ein landwirtschaftliches Weltkulturerbe aus?

Ein „Landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ im Sinne der FAO ist ein erhaltenswertes Produktionssystem, das lokale Lösungen für Herausforderungen bietet. Die FAO hat dafür **5 Kriterien** definiert, die die traditionelle Heumilchwirtschaft erfüllt:

- **Nahrungs- und Existenzsicherung**
- **Agro-Biodiversität**
- **Lokales und traditionelles Wissen**
- **Kultur, Wertesystem und soziale Organisationen**
- **Merkmale der Landschaft**





Nahrungs- und Existenzsicherung

Die familiengeführten Heumilchbauernhöfe tragen auf verschiedene Weise zur Nahrungs- und Existenzsicherung der Region bei.

Produktion hochwertiger Lebensmittel

Sie erzeugen durch ihre Arbeit hochwertige Heumilch, die ein ausgezeichneter Rohstoff für Käsespezialitäten ist. Durch ihre besondere Qualität können traditionelle Käsesorten wie Bergkäse und Emmentaler auch ohne Konservierungsstoffe und ohne mechanische Behandlung hergestellt werden.

Erhalt kleinbäuerlicher Strukturen

Die Vermarktung der Heumilch ermöglicht den Bauernhöfen ein Auskommen und trägt dazu bei, diese in der Wirtschaftsweise zu erhalten.

Verarbeitende Betriebe

Die ARGE Heumilch vereint alle maßgeblichen Verarbeiter von Heumilch, die ganz unterschiedlich strukturiert sind. Von Direktvermarktern, über Genossenschaften, bis hin zu privaten Unternehmen ziehen alle in der ARGE Heumilch an einem Strang, um die Wirtschaftsweise zu erhalten und weiterzuentwickeln. Sie tragen mit ihren Produkten, aber auch mit der Wertschöpfung zur Nahrungs- und Existenzsicherung der Region bei.

Tourismus – Kulturlandschaft

Die Heumilchwirtschaft ist ein wesentlicher Faktor, um das Landschaftsbild der Alpen und deren Ausläufer zu erhalten. Das ist nicht nur für die Einheimischen wichtig, sondern vor allem für den Tourismus, der in hohem Maße von dieser Landschaft lebt und in den meisten Alpentälern der größte Wirtschaftszweig ist. So trägt die Heumilchwirtschaft auch zum wirtschaftlichen Erfolg der ganzen Region bei.





Agro-Biodiversität

Der Erhalt der Artenvielfalt ist ein essenzieller Teil der Heumilchwirtschaft. Deswegen setzen Heumilchbäuerinnen und Bauern auf eine kleinflächige, mosaikartige Bewirtschaftung. Zudem pflegen sie sieben Prozent Biodiversitätsflächen.

Zur Förderung der Artenvielfalt lassen Heumilchbäuerinnen und Bauern ihre Wiesen und Weiden reifen und mähen viele Flächen erst, wenn eine Vielzahl der Gräser und Kräuter in voller Blüte steht und die Artenvielfalt am größten ist. Das ist wichtig für die Bestäubung und den Fortbestand unterschiedlichster Pflanzen. Dafür werden sogar ein bis zwei Schnitte weniger pro Sommer in Kauf genommen. Auf Heumilchwiesen aller Regionen wachsen bis zu 1000 verschiedene Gräser und Kräuter.

Die Mahdzeitpunkte sind zeitlich und räumlich gestaffelt. So werden nie alle Grünflächen auf einmal gemäht und Bienen, Schmetterlinge und Niederwild finden stets Nahrungsquellen und Rückzugsräume.

Auch alte Rinderrassen, deren Milchleistung für die industrialisierte Landwirtschaft zu gering wäre, bleiben durch die Heumilchwirtschaft erhalten. Neben der Milchleistung und der Fleischqualität ist nämlich auch eine gewisse Geländegängigkeit der Tiere wichtig, wenn sie den Sommer auf der Alm verbringen. Auch kleinwüchsiger, agile Rassen werden daher gezielt gezüchtet und bleiben erhalten.

Dazu zählen zum Beispiel das Tiroler Grauvieh, Original Pinzgauer, Original Braunvieh oder auch die Tux-Zillertaler.





Lokales und traditionelles Wissen

Das Wissen um die Heumilchwirtschaft wird von Generation zu Generation weitergegeben. Die ARGE Heumilch als Organisation setzt sich für eine Weitergabe von Expertise und vor allem auch für den Erhalt und die zeitgemäße Weiterentwicklung des Wissens ein.

Heuernte und Heutrocknung

Die Ernte von Qualitätsheu ist für Heumilchbäuerinnen und Bauern von enormer Bedeutung. Wann ist der beste Zeitpunkt und welche Bedeutung haben die verschiedenen Schnitte für das Grundfutter? Die Heuernte und die Heutrocknung haben sich in den letzten Jahrzehnten stark weiterentwickelt. Mit nachhaltigen, modernen Mitteln wird heute besonders hochwertiges Grundfutter hergestellt. Dieses ist für den wirtschaftlichen Erfolg der Betriebe ein zentraler Faktor, denn je hochwertiger das Grundfutter, desto weniger Getreideschrot muss zugekauft werden.

Beitrag zum Klimaschutz

Auch für den Schutz der Atmosphäre und damit für die Verlangsamung des Klimawandels spielt die nachhaltige Grünlandnutzung der Heuwirtschaft eine bedeutende Rolle. Grünlandböden lagern sehr viel CO₂ bzw. Kohlenstoff im Humus ein und zählen daher wie der Wald zu den wertvollen CO₂-Senken. Aufgrund des hohen Humusgehalts speichern Wiesen und Weiden in tieferen Bodenschichten ähnlich viel Kohlenstoff, nämlich 196 t C/ha, wie der durchschnittliche Waldboden mit 191 t C/ha. Durch die Bewirtschaftung kann das Grünland tatsächlich Grünland bleiben und die größtmögliche Menge an Kohlenstoff im Boden gebunden werden. Daher trägt Heumilchwirtschaft zum Klimaschutz bei.

Traditionelles Käsehandwerk

Die verarbeitenden Käsereien und Sennereien verfügen außerdem über jahrzehntelange Erfahrung in der Produktion von traditionellen Käsesorten und pflegen diese ganz bewusst. Traditionelle Emmentaler und Bergkäse werden noch auf ganz natürliche Weise aus Rohmilch, die aus Heumilchwirtschaft stammen muss, hergestellt. Auch eine Vielzahl an Schnittkäsespezialitäten werden aus bester Heumilch produziert.



Kultur, Wertesystem und soziale Organisationen

ARGE Heumilch

Um den Fortbestand der Heumilchwirtschaft in Österreich zu sichern, wurde 2004 der Verein ARGE Heumilch Österreich gegründet. Unter dem Dach der ARGE vereinigen sich alle 6.500 Heumilchbäuerinnen und Bauern in Österreich, sowie 60 verarbeitende Betriebe wie Sennereien, Käsereien und Molkereien in Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich, der Steiermark und Kärnten.

Die Aufgabe der ARGE Heumilch besteht darin, die Heumilchwirtschaft zu erhalten und die Vorteile dieser nachhaltigen Wirtschaftsweise zu kommunizieren. Dadurch sollen die Verarbeiter einen Mehrwert auf den Märkten erzielen können, um ihren Heumilchbäuerinnen und Bauern einen höheren Erzeugermilchpreis auszubezahlen.

Seit 2019 kooperiert die Organisation mit der ARGE Heumilch Deutschland, deren Mitglieder in Bayern und Baden-Württemberg beheimatet sind. Durch gemeinsame Kommunikationsmaßnahmen am deutschen Markt soll die Bekanntheit von Heumilch und Heumilchprodukten gesteigert und der Absatz unterstützt werden.

Heumilch-Regulativ

Das Heumilch-Regulativ gibt die Richtlinien für die Heumilchwirtschaft vor und wird regelmäßig weiterentwickelt, damit das traditionelle System zeitgemäß weitergeführt werden kann.

Das Heumilch-Regulativ enthält Bestimmungen zur Fütterung, zu Düngemitteln und zum Tierwohl. Seine Einhaltung wird von unabhängigen, staatlich zertifizierten Kontrollstellen überprüft.

EU-Gütesiegel g.t.S.

Zum Wertesystem der Heumilchwirtschaft gehört auch das EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität. Mit diesem wurde Heumilch 2016 auf Betreiben der ARGE Heumilch ausgezeichnet und erhielt dadurch einen rechtlichen Produktschutz im europäischen Wirtschaftsraum. Seit 2019 tragen auch Schaf-Heumilch und Ziegen-Heumilch den EU-Schutz g.t.S. Auch hier sorgen unabhängige Kontrollen für die Einhaltung der Richtlinien.



Almwirtschaft

Die Alm- bzw. Alpwirtschaft ist eine Sonderform der Heumilchwirtschaft, die im Berggebiet betrieben wird. Weil die begrenzten Flächen im Tal benötigt werden, um das Heu für den Winter zu produzieren, wird das Vieh im Sommer auf die Alm bzw. Alpe gebracht. Davon profitieren auch die Tiere, denn dort haben sie besonders viel Bewegung und es steht ihnen äußerst artenreiches Futter zur Verfügung. Außerdem bevorzugen Rinder die kühleren Temperaturen in der Höhe.

Brauchtum und Rezepte

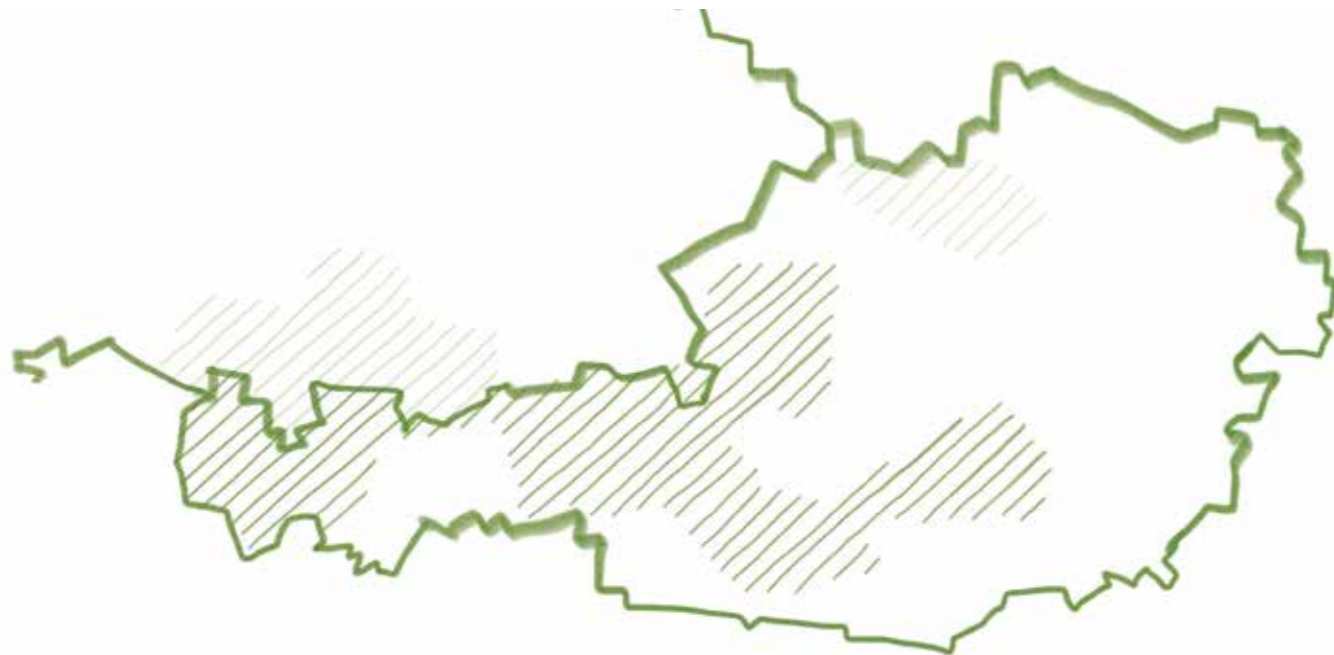
Neben diesen Aspekten der Wirtschaftsweise gehören aber auch Brauchtum, Trachten oder alte Rezepte zum Wertesystem des landwirtschaftlichen Weltkulturerbes Heumilchwirtschaft. Bekannt sind vor allem Almauf- und -abtrieb, die jedes Jahr zelebriert werden. Aber auch lokale Traditionen wie das „Schellenschlagen“ in der Fasnacht oder das „Grasausläuten“ im Frühling haben ihren Ursprung im Umfeld der Heumilchwirtschaft bzw. Almwirtschaft. Auch traditionelle Rezepte aus dem Alpenraum sind diesen Traditionen zuzurechnen. Typische Gerichte wie Melchermuas oder Millisuppn gehören ebenso dazu wie die beliebten Kässpätzle.



Merkmale der Landschaft

Die Kulturerbe-Regionen befinden sich im Berggebiet, entlang des Alpenhauptkammes und an dessen Ausläufern einschließlich der Seengebiete. Ergänzt werden sie um die Heumilch-Regionen um das Allgäu und das Mühlviertel.

Dort ist durch die wertvolle Arbeit der Heuwirtschaft jene Kulturlandschaft entstanden, die heute für die Tourismusregionen charakteristisch ist.



Berggebiet

Die Bergregion ist geprägt von schmalen Tälern mit den Siedlungsräumen. Um die Siedlungsgebiete herum befindet sich in der kollinen Stufe das Dauergrünland, das die Futtergrundlage für die Heuwirtschaft darstellt. In der montanen Stufe, spätestens ab 1000 Meter ü.d.M., folgt Wald, der meist ein fichtenbetonter Nadelwald ist und extensiv bewirtschaftet wird. Das Holz wird vor allem zum Bauen und Heizen verwendet.

An den Wald schließen in der alpinen Stufe die Almflächen an. In dieser Höhe ist Ackerbau nicht möglich, aber als Sommerweiden für die Wiederkäuer sind die Flächen bestens geeignet. Die freien Flächen wurden über die Jahrhunderte dem Wald abgerungen und bleiben nur bei entsprechender Bewirtschaftung offen. Würden die Almen aufgegeben werden, würde der Wald innerhalb weniger Jahrzehnte die Flächen zurückerobern und die Artenvielfalt auf den alpinen Weiden, aber auch Naherholungsgebiete würden verloren gehen.

Oberhalb der alpinen Stufe mit den Almflächen befindet sich nur mehr die nivale Stufe, die aus Fels und teilweise Schnee und Eis besteht. Die Heumilchwirtschaft nutzt die Lage im Gebirge also ideal aus und schützt die Landschaft.

Seengebiet

Das Seengebiet im Flachgau und Mondseeland stellt eine Ausnahme unter den Heumilchregionen dar. Im Gegensatz zum Berggebiet sind diese Lagen günstiger für die Landwirtschaft, da die Topografie hügelig, aber nicht gebirgig ist. Verglichen mit dem Berggebiet ist diese Region als Gunstlage zu bezeichnen.

Anstatt auf der Alm verbringt hier ein Großteil der Tiere auf den Weiden rund um die Höfe die Tage. Hier hat sich die Heuwirtschaft nicht wegen der Topografie, sondern wegen der Käsetradition erhalten. Die Käsereien waren auf einen hochwertigen Rohstoff angewiesen, um die traditionellen Hartkäse produzieren zu können.





Österreichische Heumeisterschaft – wertvolles Heu prämiert!

Anlässlich der Anerkennung zum „Landwirtschaftlichen Kulturerbe von globaler Bedeutung“ seitens der FAO fanden auch die Österreichischen Heumeisterschaften 2024 statt. Denn die hohe Qualität des wirtschaftseigenen Grundfutters ist die Basis für Heumilch g.t.S. und der Kern des landwirtschaftlichen Weltkulturerbes. Die Bedeutung einer an den Standort angepassten Heuqualität kann deshalb nicht hoch genug eingeschätzt werden.

Gemeinsam mit der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein, der Landwirtschaftskam-

mer Österreich, dem Futtermittellabor Rosenau, dem Arbeitskreis Milchproduktion und dem Landeskontrollverband wurden im Rahmen der Heugala 2024 die besten Heuproben Österreichs prämiert.

Vergeben wurden Preise in den fünf Kategorien: Heu, Grummet, Ballenheu, Bodenheu und Energieheu. Die Expertenjury bewertete die Proben in puncto Geruch, Farbe, Gefüge und nach dem Grad der Verunreinigung. Die besten Proben wurden prämiert.

Herzlichen Dank an alle Tombola-Sponsoren!





Die Sieger der Heumeisterschaft 2024

Kategorie Ballenheu

1. Platz: **Franz Fink** aus Seekirchen
2. Platz: **Reinhard Aigner** aus Oberndorf an der Melk
3. Platz: **Monika und Engelbert Teufel** aus Reinsberg

Kategorie Bodenheu

1. Platz: **Thomas Tüchler** aus St. Pölten
2. Platz: **Sigmund Grill** aus Abersee
3. Platz: **Martin Wallmann** aus Krispl

Kategorie Engerieheu

1. Platz: **Christoph Wirth** aus Andelsbuch
2. Platz: **Johannes Eder** aus Wildschönau
3. Platz: **August Albrecht** aus Schoppernau

Kategorie Grummet

1. Platz: **Franz Anton Kaufmann** aus Schwarzenberg
2. Platz: **Benjamin Greber** aus Andelsbuch
3. Platz: **Franz Neuper** aus Irdning-Donnersbachtal

Kategorie Heu

1. Platz: **Philipp Zefferer** aus Treglwang
2. Platz: **Florian Simair** aus St. Ulrich am Pillersee
3. Platz: **Annelise Steger** aus Radstadt

Herzlichen Dank an alle Projektpartner und Sponsoren!

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **Lk** Landwirtschaftskammer
Österreich

 **Lk** Futtermittelbau
Landwirtschaftskammer
Niederösterreich



 **LKV**
AUSTRIA

 **Ifz**
Lehr- und Forschungszentrum
Landwirtschaft
www.lehrforschungszentrum.com

 **HSR**
HEUTEZÜNGEN IM SA

 **LASCO**

 **STEPSA**
STREIFEN-PALFINGER

 **Die Saat**

 **GIELESBERGER**
Kranztrocknungstechnik

 **WEISS MAWEK**

 **STOCKINGER**




- 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 bestens 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.

