



EINFACH URGUT.

URGUT LEBEN

Das Journal für Heumilchbäuerinnen & Bauern



#8/Mai 2024

Weltklasse:

**Heumilch ist
landwirtschaftliches
Weltkulturerbe!**

HEUGALA mit internationaler Auszeichnung FRÜHJAHRSKAMPAGNE Werbeoffensive zum Weltkulturerbe
HEUMEISTERSCHAFT Prämierte Heuqualitäten NEUES KINDERBUCH Kinderleichte Rezeptideen



Karl Neuhofer
Obmann

ARGE Heumilch Österreich
Heumilchbauer



Die Auszeichnung der Heuwirtschaft als „Landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ ist eine besondere Anerkennung für unsere große Leistung als Heumilchbäuerinnen und Bauern. Diese Verleihung schafft Verständnis und Sicherheit für unsere Arbeit sowie die Grundlage für ihr Fortbestehen in den nächsten Jahrzehnten. Unsere Heumilch ist ein Stück österreichische Tradition, die Nachhaltigkeit, Qualität und Regionalität vereint. Ich bin überaus stolz, dass die Heuwirtschaft nun als globale Besonderheit anerkannt wird. Seit dem Start der Vermarktungsoffensive der ARGE Heumilch Österreich konnten Wertschöpfung, Absatz und Bekanntheit der Heumilch im In- und Ausland kontinuierlich ausgebaut werden. Die jährlich 590 Millionen Kilogramm Heumilch sind zu 100 Prozent in der Vermarktung. Der Mehrwert für uns als Heumilchbäuerinnen und Bauern liegt heute bei 30 Millionen Euro pro Jahr. Das Ziel der ARGE Heumilch ist es, den Wert auf diesem hohen Niveau zu halten. Die Auszeichnung unterstützt dabei, weiterhin über die besondere Wirtschaftsweise und ihre Vorteile für Umwelt und Artenvielfalt aufzuklären. Ich bin überzeugt, dass mit der Anerkennung als Weltkulturerbe nun die Bekanntheit der Heumilch über Ländergrenzen hinweg weiter steigen wird.

Euer Karl Neuhofer



Heumilch ist Weltklasse!

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.



Die Auszeichnung als landwirtschaftliches Weltkulturerbe würdigt die nachhaltige, auf Generationen ausgerichtete Arbeit der Heumilchbäuerinnen und Bauern.

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.

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“ 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“ erkennt die komplexe Beziehung zwischen Mensch und Natur an.

Die 5 Kriterien für ein landwirtschaftliches Kulturerbe

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:

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

- Agro-Biodiversität Ein Kernelement der Heuwirtschaft ist der Erhalt der Artenvielfalt. Durch die kleinflächige, mosaikartige Bewirtschaftung und die Pflege von Biodiversitätsflächen fördert sie eine reiche Flora und Fauna. Die gezielte Zucht alter Rinderrassen 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 zur 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 wichtiges kulturelles Erbe bewahren.

- Kultur, Wertesystem und soziale Organisationen Die ARGE Heumilch spielt eine zentrale Rolle bei der Bewahrung und Weiterentwicklung der Heuwirtschaft. Sie fördert den Austausch zwischen Produzenten und sorgt mit dem Heumilch-Regulativ und dem EU-Gütesiegel g.t.S. für die Einhaltung hoher Standards.

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

Noch mehr Informationen zu diesem und vielen weiteren Themen zu finden unter www.heumilch.com oder unter www.fao.org/giahs/



Österreichische Heumeisterschaft

Wertvolles Heu prämiert!

Gemeinsam mit der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein, der Landwirtschaftskammer 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 fünf Kategorien: Heu, Grummet, Ballenheu, Bodenheu und Energieheu. Hier 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

Neues Kinderbuch

Heumilch-Genuss für jeden Tag



Im neuen Kinderbuch der ARGE Heumilch „Urgut schmeckt's mit Heumilch!“ können Kindergartenkinder und Leseanfänger einen Tag am Heumilch-Bauernhof erleben und köstliche Rezepte mit Heumilch-Produkten entdecken.

Mit „Urgut schmeckt's mit Heumilch!“ möchte die ARGE Heumilch Kindern und deren Eltern zeigen, dass das gemeinsame Zubereiten der Mahlzeiten Spaß macht, wie wichtig eine ausgewogene Ernährung ist, und dass Heumilch-Produkte einfach gut schmecken. Zudem erhalten Kinder und Eltern viele Einblicke in das Leben am Heumilch-Bauernhof, das voller Abenteuer steckt.

**Hier
kostenlos
bestellen!**



Impressum

📍 **ARGE Heumilch** Grabenweg 69 | A-6020 Innsbruck ☎ +43 512/345245 ✉ office@heumilch.at 🌐 www.heumilch.com

