**Karl Neuhofer ist Käsebotschafter 2025**

*Karl Neuhofer, Obmann und Gründungsmitglied der ARGE Heumilch, wurde beim diesjährigen Käsesommelierabend in Anthering (Salzburg) mit dem Titel „Käsebotschafter Österreichs 2025“ geehrt. Der Verein Käsesommelier Österreich verlieh ihm die Auszeichnung für seinen jahrzehntelangen Einsatz für die Heuwirtschaft und die Heumilch-Käsespezialitäten.*

„Käsebotschafter zu sein, ist für mich eine besondere Ehre, und ich möchte dem Verein Käsesommelier Österreich herzlich dafür danken“, so Neuhofer. „Unsere Wirtschaftsweise steht für Qualität, Tradition und Nachhaltigkeit. Die Auszeichnung ist eine schöne Bestätigung dafür, dass wir mit der Heumilch den richtigen Weg gehen. Es freut mich besonders, dass Heumilch heute als Spezialmilch für Käsespezialitäten so geschätzt wird.“

Die besondere Wertschätzung der Heumilch beruht auf der artgemäßen Fütterung der Tiere. Sie erhalten im Sommer frische Gräser und Kräuter und im Winter bestes Qualitätsheu– Silage ist strengstens verboten. Der hochwertige Rohstoff Heumilch ermöglicht die Herstellung von Hartkäse aus Rohmilch mit langer Reifezeit aber auch hochwertige Schnittkäse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung.

Für die Sicherung dieser Qualität spielt Karl Neuhofer eine zentrale Rolle. Seit der Gründung der ARGE Heumilch 2004 ist er als Obmann aktiv und treibt die Entwicklung der Heuwirtschaft maßgeblich voran. Unter seiner Führung wurde Heumilch 2016 mit dem EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) ausgezeichnet und 2024 von der FAO als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ anerkannt.

**Foto:** © Verein Käsesommelier Österreich. V.l.n.r.: Johannes Einzenberger, Karl Neuhofer, Helene Lindner, Harald Weidacher

**Über die Heumilch**   
*Die ARGE Heumilch ist die Nummer 1 bei der Erzeugung und Vermarktung von Heumilch in Europa. 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. Die besondere Wirtschaftsweise wurde 2016 mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – für Kuhmilch und 2019 für Schaf- und Ziegenmilch ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. steht für einen besonderen Schutz für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit. In Europa erfüllen weniger als 3 % der erzeugten Milch die Kriterien der Heumilch. Heuwirtschaft wurde 2024 von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung anerkannt.*

*Die ARGE Heumilch im Internet:* [www.heumilch.com](http://www.heumilch.com)*;* [www.facebook.com/heumilch.at](http://www.facebook.com/heumilch.at)*; sowie* [www.instagram.com/heumilch](http://www.instagram.com/heumilch)

**Kontakt:**

*Sven Kleber  
clavis Kommunikationsberatung GmbH  
T: 0664 2054178  
E:* [*sven.kleber@clavis.at*](mailto:sven.kleber@clavis.at)