*In ihrem neuen Format „Heumilch-Käse des Monats“ stellt die ARGE Heumilch ab sofort jeden Monat eine besondere Käsespezialität aus Heumilch vor.* *Ergänzt durch einen kreativen Rezepttipp bietet die Serie genussvolle Inspiration und Wissenswertes rund um die Vielfalt der Heumilch-Käse. Den Auftakt macht der Heumilch-Frischkäse.*

**Heumilch-Käse des Monats Jänner: Frischer Genuss zum Start ins neue Jahr** *Nach den genussreichen Feiertagen ist der Jahresbeginn für viele der ideale Zeitpunkt, um wieder bewusster zu essen. Frischkäse aus Heumilch passt perfekt zu diesem Vorsatz: Er überzeugt mit frischem Geschmack, leichter Textur und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche.*

Entscheidend für die Qualität eines Käses ist der Rohstoff. Heumilch stammt von Tieren, die im Sommer frische Gräser und Kräuter und im Winter bestes Heu fressen. Die artgemäße, naturnahe Fütterung führt zu einer besonders hochwertigen Milch, welche sich sowohl für Frischkäse als auch lang gereifte Käsespezialitäten bestens eignet.

**Facettenreicher als man vermutet**Frischkäse zählt zu den nicht gereiften Käsesorten und wird aus pasteurisierter Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt. Je nach Ausführung ist Frischkäse löffel- oder streichfähig oder wird als Rolle oder Kugel angeboten.

Geschmacklich reicht die Bandbreite von mild-süßlich bis fein-säuerlich. Angenehme Joghurt- oder Buttermilcharomen mit einer locker-cremigen Textur sind typisch für Frischkäsesorten. Schaf- oder Ziegenmilch bringen meist einen intensiveren Charakter mit. Häufig wird Frischkäse mit Kräutern, Blüten oder Gewürzen verfeinert.

**Rezepttipp: Heumilch-Frischkäse einfach selbst gemacht**Da Frischkäse keine Reifezeit benötigt, lässt er sich auch unkompliziert zu Hause herstellen. Eine besonders einfache Variante ist Labné, die ursprünglich aus dem Nahen Osten stammt und aus abgetropftem Joghurt hergestellt wird. In Kombination mit frischen Kräutern, wie zum Beispiel Brunnenkresse, wird er zum selbstgemachten Aufstrich mit würziger Frische.

**Zubereitung:**  
500 g Heumilch-Joghurt in ein mit einem sauberen Tuch ausgelegtes Sieb geben und 24 Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen. Die entstandene Molke kann als erfrischender Drink verwendet werden. Etwa 200 g des cremigen Labné mit fein gehackten Kräutern nach Wahl, 1 EL Olivenöl oder Kernöl, etwas Zitronenabrieb und Salz verrühren.

Tipp: Besonders gut schmeckt der Aufstrich auf Bauernbrot, zu Fladenbrot oder als Begleiter zu Ofengemüse.

**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)