**Frühjahrskampagne 2026: ARGE Heumilch rückt Käsespezialitäten in den Fokus**

*Mit breit angelegten Werbemaßnahmen informiert die ARGE Heumilch Österreich über die Vorzüge der ursprünglichsten Form der Milcherzeugung. Die Aktivitäten auf verschiedenen Werbekanälen sorgen für hohe Sichtbarkeit und erreichen damit österreichweit rund 210 Millionen Kontakte.*

Im Zentrum der Kampagne steht ein Käsemeister, der auf authentische Weise aufzeigt, warum Heumilch die Spezialmilch für die Käseherstellung ist. Mit dem Claim „Frische Gräser, Kräuter und Heu sorgen für beste Käsequalität“ macht die ARGE Heumilch deutlich, dass die natürliche Fütterung der Kühe mit Gräsern, Kräutern und Heu entscheidend für höchste Milchqualität und den aromareichen Geschmack der Heumilch-Käsespezialitäten ist.

**Breiter Medienmix**

Die Frühjahrskampagne startet im März und läuft über zwei Monate. Neben einem impactstarken TV-Spot, der sowohl im ORF als auch auf den privaten Fernsehsendern ausgestrahlt wird, sorgen Inserate in Tageszeitungen für regionale Präsenz. Online wird die Kampagne über klassische Bannerformate, Sonderwerbeformen, Streaming-TV sowie Social-Media-Maßnahmen verlängert. Auch im öffentlichen Raum ist Heumilch stark präsent: Plakate, digitale Out-of-Home-Stellen und Infoscreens im öffentlichen Verkehr – etwa in Bussen und U-Bahn-Stationen – sorgen für hohe Sichtbarkeit. Als besonderes Highlight kommt ein überdimensionaler 3D-Käselaib in der Mariahilfer Straße zum Einsatz. Erstmals wird 2026 zudem der Kinokanal genutzt, um mit emotionalen Bewegtbild in einem besonders impactstarken Umfeld in die Heumilch-Welt einzutauchen.

**Airfryer gewinnen**

Abgerundet wird die Kampagne mit einem Gewinnspiel, bei dem die ARGE Heumilch drei Airfryer verlost. Mitmachen ist bis 31. Mai 2026 auf www.heumilch.com/gewinnspiel möglich.

**Über die ARGE Heumilch**

*Die ARGE Heumilch ist Europas führende Organisation für die Erzeugung und Vermarktung von Heumilch g.t.S. (garantiert traditionelle Spezialität). Sie repräsentiert mehr als 6.500 Heumilch-Lieferanten und 63 verarbeitende Betriebe aus Österreich, Bayern und Baden-Württemberg. Der Bio-Anteil der Heumilch liegt aktuell bei 38 Prozent und konnte seit dem Start der Initiative 2009 beinahe verdoppelt werden. Das EU-Gütesiegel „Heumilch g.t.S.“ und die Anerkennung der Heuwirtschaft durch die FAO als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung unterstreichen die hohe Qualität und Tradition dieser Produktionsweise.*

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

*Weitere Presseaussendungen unter* [*www.heumilch.com/presse*](http://www.heumilch.com/presse)

**Kontakt:**

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