

## Entdecken Sie die Welt der Heumilch

### Traditionelle Milchproduktion – seit Urzeiten nachhaltig



Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Tiere angepasst an den Lauf der Jahreszeiten. Im Sommer genießen Heumilchkühe eine große Auswahl an frischen Gräsern und Kräutern sowie viel Bewegung auf den Weiden.

Gleichzeitig beginnt auf den Wiesen der Heumilchhöfe die Heuernte. Das Gras wird gemäht und sorgfältig zu Heu getrocknet, das die artgemäße Futtergrundlage für den Winter darstellt. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

In Deutschland erfüllen weniger als 1% der erzeugten Milch die Kriterien von Heumilch g.t.S. – europaweit sind es circa 3%. Sämtliche Produkte, die das grüne Original-Heumilch-Logo tragen, sind gentechnikfrei hergestellt. Die Einhaltung der Vorgaben wird von unabhängigen Kontrollstellen überprüft.

Heumilch schmeckt nicht nur zum Trinken besonders gut, sie gilt auch als Spezialmilch für Käse. Denn nur sie besitzt die Eigenschaften, die für die natürliche Herstellung lang gereifter Käsesorten wie Original Bergkäse und Original Emmentaler notwendig sind.

Mit einer stimmungsvollen Sonderschau informiert die ARGE Heumilch e.V. auf der Allgäuer Festwoche bei den Schulhöfen in Halle 11. Besucher können sich über die Wirtschaftsweise der Heumilchbäuerinnen und Bauern informieren und köstlichen Heumilchkäse kaufen.



Foto: ARGE Heumilch