

**Das Beste von der
Sommerfrische ...**

Heumilch
Die reinste Milch.



**... gibt's für unsere
Kühe auch im Winter.**

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

LE 07-13

Entwicklung für den Ländlichen Raum



lebensministerium.at



Eine Heumilchkuh müsste man sein!

Denn alle Kühe, die reinste Heumilch geben, genießen den ganzen Sommer über frische Luft, klares Wasser und jede Menge saftige Gräser und Kräuter. Und auch im Winter wird ihnen nur Futter höchster Qualität geboten: Heu und mineralstoffreicher Getreideschrot. Futter aus Silage (vergo- renes Gras oder vergorener Mais)

kommt ihnen garantiert nicht in den Trog.

Das freut unsere Kühe und uns. Denn dank der naturbelassenen und natürlichen Fütterung stecken in Heumilch erstklassige Qualität, bester Geschmack und viele Inhaltsstoffe, die unserer Gesundheit gut tun.

Die Milch mit Tradition.

Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchherstellung. Seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Milchkuhe angepasst an den Lauf der Jahreszeiten: Im Sommer treiben unsere Bauern die Kühe auf die Weiden oder die Kühe kommen zur Sommerfrische auf die Almen. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das so

gewonnene Heu in Scheunen für die kalte Jahreszeit gelagert.

Die Heuwirtschaft wirkt sich zudem positiv auf die Natur aus. Denn das Mähen und Weiden fördert die große Artenvielfalt.

In Österreich erfüllen nur noch rund 15% der erzeugten Milch die Kriterien der Heumilch. Europa- weit sind dies nur mehr ca. 3%.

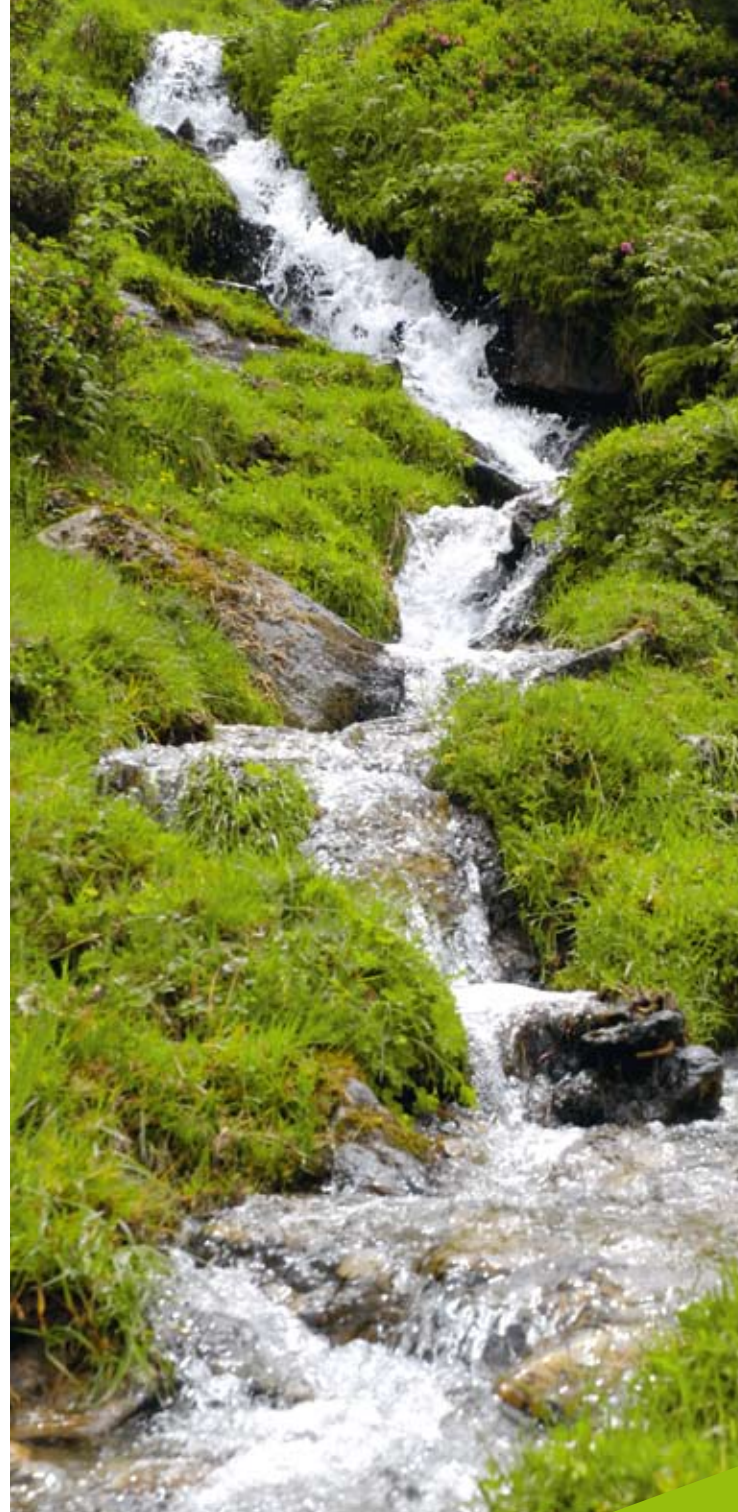


Gutes Gras.

Auf unseren Heuwiesen und Weiden herrscht eine bunte Vielfalt. Durchschnittlich 30 bis 50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern stehen so bei unseren Kühen das ganze Jahr über auf dem Speiseplan. Und das schmeckt nicht nur unseren Kühen. Denn je höher der Artenreichtum, umso höher das Aroma und die Qualität der Rohmilch.

Das Geheimnis von bestem Käse.

Käsemacher schwören seit jeher auf den reinen Geschmack von Heumilch. Außerdem kann aufgrund der erstklassigen Qualität der Heumilch beim Käsen auf jegliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichtet werden. Bei der Käsevielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Heumilch ist für jeden Käse der ideale Rohstoff.



Gesundheit!

Heumilch und Heumilchprodukte haben einen höheren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren als normale, herkömmliche Milch. Omega-3-Fettsäuren zählen zu den mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die unser Körper nicht selbst produzieren kann. Da sie aber lebensnotwendig sind, müssen wir sie mit der Nahrung aufnehmen.

Omega-3-Fettsäuren wirken sich zudem positiv auf die Gesundheit unseres Herz-Kreislauf-Systems aus. Heumilchprodukte sollten daher in keinem Ernährungsplan fehlen.



Heumilch – die reinste Milch

Heumilch wird nicht ohne Grund als die reinste Milch bezeichnet. Denn so naturnah und traditionell wird sonst keine Milch hergestellt. Und nicht nur das! Hier ein kurzer Überblick über die wichtigsten Vorteile von Heumilch:

- **Natur pur.**
Die Heumilchkühe werden ausschließlich mit saftigen Gräsern und Kräutern, sonnengetrocknetem Heu sowie mineralstoffreichem Getreideschrot gefüttert.
- **Produktion mit Tradition.**
Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung.
- **Mehr Abwechslung. Mehr Geschmack.**
Die große Artenvielfalt beim Futter erhöht die Qualität der Heumilch.
- **Ein erstklassiger Rohstoff.**
Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität ideal für die Käseherstellung.
- **Gut fürs Herz.**
Der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren wirkt sich positiv auf das Herz-Kreislauf-System aus.



ARGE Heumilch Österreich

Koordinator Andreas Geisler

Grabenweg 68, Soho II

A-6020 Innsbruck

e-mail: office@diereinstemilch.at

Mehr Informationen finden Sie auch im Internet auf www.diereinstemilch.at