

11. Wintertagung für Grünland- und Viehwirtschaft  
17. / 18. Feber 2005, Aigen i.E.

## Heumilch und Heukäse- von der Produktion bis zum Verkauf

Wolfgang Ginzinger, ARGE Heumilch

8000 Heumilchbauern  
haben sich entsprechend ÖPUL Teil B "Extensive  
Grünlandbewirtschaftung in bestimmten Gebieten" zum  
Verzicht auf Silage verpflichtet  
und produzieren Heumilch (silofreie Milch)

**Vorteile der Heumilch:**  
→ sehr niedriger Gehalt an Clostridiensporen:

Ergebnisse von Untersuchungen an der BAM Rotholz

Käseerschädliche Clostridiensporen pro Liter in Heu-Milch

unter 200 / Liter: 85 % ←  
über 200 / Liter: 15 %  
Maximalwert: 230 / L

käseerschädliche Clostridiensporen pro Liter in Silomilch

unter 300 / Liter: 8 % ←  
bis 1.000 / Liter: 27 %  
bis 10.000 / Liter: 54 %  
über 10.000 / Liter: 11 %  
Maximalwert: 46.000 / L

Buttersäuregärung durch Clostridien

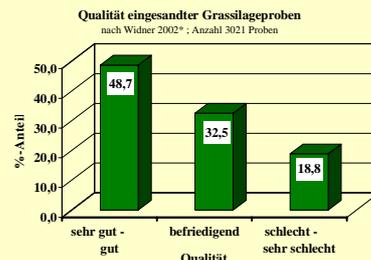


\* Clostridien-Sporen überstehen die Pasteurisierung

Schnitt- und Hartkäse aus Silomilch: Unterdrückung  
durch Konservierungsmittel – Nitrat oder Lysozym

Schnitt- und Hartkäse aus Heumilch:  
keine Konservierungsmittel notwendig

Hauptproblem der Standardmilch mit Silagefütterung:  
hoher Anteil von Grassilagen mit Fehlgärung



\* Widner, G.: Silagequalität in der Praxis; 8. Alpenländisches Expertenforum 2002, BAL Gumpenstein

→ Heumilch hat sehr selten einen Futtermittelgeschmack  
Ergebnisse von Untersuchungen an der BAM Rotholz.

Geschmacksfehler	Heumilch	Silomilch
kein	76,7	28,9
leichter	10,8	25,3
starker	12,5	32,9
sehr starker	0	12,9

Geschmacksfehler	Heumilch	Silomilch
kein	75,6	49,1
leichter	20,0	32,1
deutlicher	4,4	18,9

→ Heumilch hat tendenziell einen höheren Gehalt an  
ernährungsphysiologischen wichtigen Fettsäuren:  
CLA und Omega-3Fettsäuren

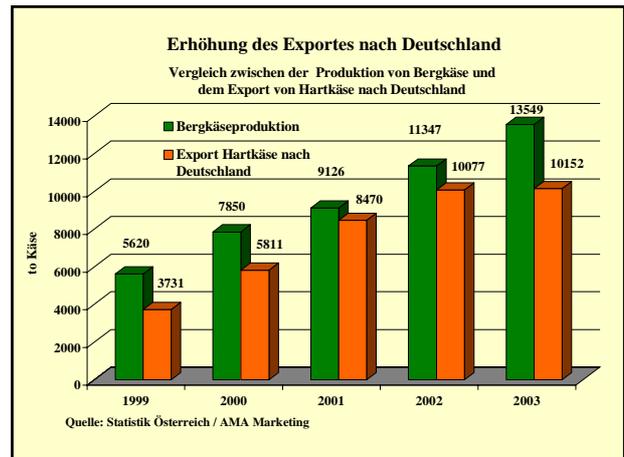
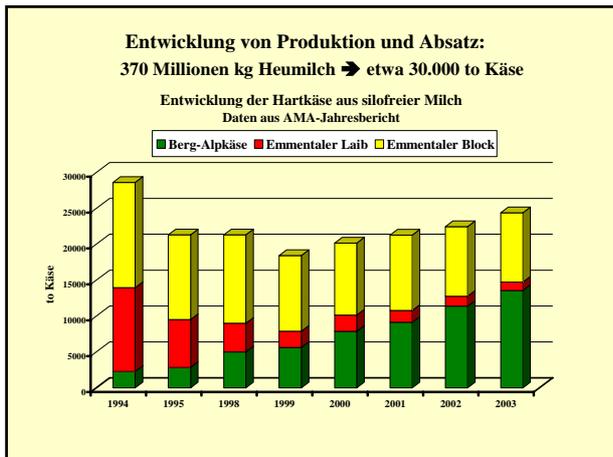
Untersuchungen an der BAM Rotholz und in der Schweiz:



Zusammenfassung:

Heumilch ist das Original der Milch,  
wie sie seit Jahrhunderten hergestellt wurde.  
Sie ist auch heute noch die Spezialmilch für Käse.  
Auf Grund ihres sehr guten Geschmackes ist  
pasteurisierte Heumilch eine Spezialität.





**Heumilch ist eine Spezialmilch wie Biomilch oder Almmilch**

Die positive Entwicklung des Absatzes von Österreichischem Bergkäse zeigt die Chancen für Heumilchkäse.

- Heumilchprodukte als Spezialitäten mit Zusatznutzen für den Konsumenten positionieren,
- innovative Produkte aus Heumilch entwickeln
- Produktion und Absatz koordinieren und gegenüber dem Handel gemeinsam auftreten

**Heumilch ist eine Strategie für den ländlichen Raum**