

Heumilch schont die Umwelt

Natur schmecken

Allgäu, 11.02.2018, 11:54 Uhr

GDN - Sie gehört mit zu einer der ursprünglichsten Form der Milchverarbeitung, die Heumilch. Traditionsbewusst verarbeiten zahlreiche Bauern in den Alpenregionen Produkte aus der Landwirtschaft. Seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Tiere angepasst an den Lauf der Jahreszeiten.

Wiesen werden gemäht, das Gras getrocknet und das somit gewonnene Heu in Scheunen für die kalte Jahreszeit gelagert. Den ganzen Sommer lang genießen die sogenannten Heumilchkühe frische Luft, klares Wasser und eine große Anzahl von über 1000 Kräutern und Gräser. Im Winter dann wenn die Tiere in den Stallungen untergebracht sind, wird Ihnen als Ergänzung neben dem Heu noch mineralstoffreiche Getreideschrot verabreicht.

Die Heumilch - Bauern arbeiten nach dem Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen staatlichen Stellen kontrolliert wird. Diese besondere Wirtschaftsweise der Heumilch wurde von der Europäischen Union mit dem EU - Gütesiegel g.t.S. garantiert. Diese Gütesiegel garantiert traditionelle Spezialität und steht für einen besonderen Schutz für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit. In Europa erfüllen nur noch weniger als 3% der erzeugten Milch die Kriterien der Heumilch.

Die Förderung der Artenvielfalt steht ebenfalls im Vordergrund. Das Gras der Heumilchkühe auf den Grünflächen sorgt für Wachstumsimpulse der Pflanzen somit ist keine permanente Nachsaat notwendig. Ebenso wird das Düngen von Pflanzenschutzmitteln um ein Vielfaches geringer. Des Weiteren lassen die Heumilchbauern ihre Wiesen richtig reifen und mähen erst, wenn die Vielzahl von Gräsern und Kräutern in voller Blüte steht.

Somit haben sie um ein bis zwei Schnitte pro Jahr weniger. Es gibt ein großes Repertoire an Heumilch- Käse wozu z.B. gehören: der Heumilch- Rästkäs, der Blaue Vasall, Bergblumenkäse, oder der Almblütenkäse. Viele Käsereien bieten Führungen an um bei der Herstellung des Käse einmal dabei zu sein. Zu einer dieser Käse-Almen gehört die Schöneegger-Alm

Steinwiese.20 in 86984 Prem . www.schönegger.com

Bericht online:

<https://www.germandailynews.com/bericht-101929/heumilch-schont-die-umwelt.html>

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Dieter Theisen

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Dieter Theisen

Editorial program service of General News Agency:

United Press Association, Inc.
3651 Lindell Road, Suite D168
Las Vegas, NV 89103, USA
(702) 943.0321 Local
(702) 943.0233 Facsimile
info@unitedpressassociation.org
info@gna24.com
www.gna24.com