



DIE
Bio-Heumilch
Bauern
AUS BAYERN



*Gemeinsam für eine Kultur
der Wertschätzung*

www.bio-heumilchbauern.de

Diese Tradition hat Zukunft.

Wir Bio-Heumilchbauern aus Bayern haben uns aus tiefster Überzeugung für die ursprünglichste Art der Milcherzeugung entschieden: die Bio-Heumilchwirtschaft.

Unsere Kühe fressen ausschließlich wohlschmeckendes Gras und bunte Wiesenkräuter – im Sommer frisch von der Weide, im Winter getrocknet als Heu. Ergänzt wird die Tiernahrung um natürlichen Getreideschrot. Auf Silage verzichten wir komplett. Diese geschmacklichen Nuancen der verschiedenen Wiesenkräuter und Gräser machen die Bio-Heumilch so herrlich aromatisch und geschmackvoll.

In unseren kleinen Familienbetrieben können wir Bio-Heumilchbauern individuell auf das Wohl unserer Kühe eingehen. Dabei setzen wir auf ausgedehnte Weidehaltung, muttergebundene Kälberaufzucht, viel Platz fürs Tier und vieles mehr.

Bio-Heumilchwirtschaft steht für eine äußerst ressourcenschonende Form der Landwirtschaft. Sie sichert gesunden Boden und eine intakte Natur. So überzeugt Bio-Heumilch mit einem um 15 % geringeren CO₂ Fußabdruck als herkömmliche Milch.* Durch die nachhaltige Kreislaufwirtschaft steigt die Artenvielfalt von Flora und Fauna. Über 150 verschiedene Pflanzen auf unseren Feldern bieten Lebensraum für Bienen und andere Insektenarten.

Gehen Sie gemeinsam mit uns Bio-Heumilchbauern den traditionellen Weg in eine bessere Zukunft!

Peter Schinnagl

im Namen der 32 Bio-Heumilchbauern aus Bayern



anders als die anderen

- 100 % Fütterung mit frischem Gras, Wiesenkräutern, Heu und etwas Getreideschrot
- Kompletter Verzicht auf Silage-Fütterung
- Einzigartigkeit am Milchmarkt: nur 3 % der in der EU produzierten Milch sind heute noch Heumilch**



gut fürs Tier

- Bio-Heumilchbauern setzen höchste Tierwohlstandards
- In kleinen Familienbetrieben werden durchschnittlich 39 Milchkühe individuell betreut
- Platz und Auslauf für jedes Tier
- Durchschnittlich 120 Tage Weidehaltung im Jahr
- Moderne Konzepte wie muttergebundene Kälberaufzucht und Tierwohl-Check



regional gemacht, weiten gedacht



- Aus der Region, für die Region
- Pflege der Kulturlandschaft
- Kleinstrukturierte Familienbetriebe
- Arbeitsplätze und Wertschöpfung für die Region
- Förderung der regionalen Genussskultur



Bio, das besser schmeckt

- Natürliche und artgerechte Fütterung garantiert ein unvergleichliches Aroma der Bio-Heumilch
- Enthält einen der höchsten Anteile an wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren wie Omega-3 und Omega-6
- Schonend veredelt für ein vollmundiges Geschmackserlebnis



besser fürs Klima

- 15 % weniger CO₂ als konventionelle Milchproduktion*
- Dauergrünflächen sind ein wichtiger CO₂-Speicher
- Über 150 verschiedene Pflanzenarten auf Bio-Heumilchwiesen
- Lebensraum für Insekten und Tiere
- Schützt Wasser und Boden



attraktiv durch klare Differenzierung

- Einzigartiges Packaging Design
- Stimmiges Kommunikationskonzept mit neuer Website, Flyer und attraktiven Kundengeschenken
- Tradition für die Zukunft: Nachhaltigkeit stellt die zentrale Ausrichtung dar

* Strobl, Johanna (2022): Treibhausgas-Bilanz. Konventionelle EU-Milch vs. Bio-Heumilch. Bregenz: turn to zero
** ARGE Heumilch (2021): Nachhaltigkeitsfibel: Warum Heumilch urgut zur Natur ist. Innsbruck

So schmeckt Artenvielfalt.

Bio-Heumilch

Für die Bio-Heumilch-Produkte füttern wir unsere Kühe nur mit frischem, kräuterreichem Gras und Heu. Da unsere Wiesen und Weiden seltener gemäht werden, bieten sie einen wertvollen Lebensraum für die heimische Artenvielfalt.



DIE BESTE WAHL FÜR IHR KÜHLREGAL



Bio-Heumilch

**3,8 % Fett,
länger haltbar**

Artikelnr. 01140

1 Liter Blockpack

VE: 10 Blockpacks / Karton



4104060029851

Bio-Heumilch

**1,5 % Fett,
länger haltbar**

Artikelnr. 01141

1 Liter Blockpack

VE: 10 Blockpacks / Karton



4104060031991

Bio-Bergkäse aus Bio-Heumilch

Unser Bio-Bergkäse aus wertvoller Bio-Heumilch reift 6 Monate, bis er seinen aromatischen bis angenehm kräftigen Geschmack erhält.



Bio-Bergkäse aus Bio-Heumilch

**50 % Fett i.Tr.,
4 Monate gereift**

Artikelnr. 01686

180 g Stück

VE: 10 Stück / Karton



4104060029882

Bio-Joghurt mild aus Bio-Heumilch

Unser Bio-Joghurt mild aus wertvoller Bio-Heumilch ist herrlich vollmundig und natürlich-mild im Geschmack. Hergestellt mit den Joghurt-Genuss-Kulturen L.acidophilus und B.bifidum. Erhältlich im 500g Mehrweg-Glas und 400g Becher.



Bio-Joghurt mild aus Bio-Heumilch

3,8 % Fett

Artikelnr. 02850

400 g Becher

VE: 6 Becher / Karton



4104060029868

Bio-Joghurt mild aus Bio-Heumilch

3,8 % Fett

Artikelnr. 01400

500 g Mehrweg-Glas

VE: 6 Gläser / Träger



4104060030727

Bio-Emmentaler aus Bio-Heumilch

Unser Bio-Käse wird nach traditioneller Art schonend aus wertvoller Bio-Heumilch hergestellt und trägt das EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“.



Bio-Emmentaler aus Bio-Heumilch

**45 % Fett i.Tr.,
3 Monate gereift**

Artikelnr. 01685

180 g Stück

VE: 10 Stück / Karton



4104060029875