PRESSEINFORMATION

5 GENERATIONEN • 1 LEIDENSCHAFT

Heumilch macht den Geschmack – und die Bauern den Unterschied

- **Heumilchwirtschaft erhält Wiesen, Weiden und die heimische Kulturlandschaft**
- **Artenreiche Wiesen liefern wertvolles Futter, bieten Lebensraum und speichern CO_2**
- **Für WOERLE beginnt die Qualität des Heumilchkäses bei den Bauern**

Henndorf, 13. Oktober 2026: Eine Wiese ist weit mehr als eine grüne Fläche. Unter und über der Grasnarbe existiert ein komplexer Lebensraum: Gräser, Kräuter und Blütenpflanzen gedeihen neben Insekten und Bodenlebewesen. Darunter liegt ein dichtes Geflecht aus Wurzeln und humusreichem Boden. Für die Heumilchwirtschaft haben diese Flächen noch eine weitere wichtige Bedeutung: Sie liefern das Futter für die Kühe – frische Gräser und Kräuter im Sommer, getrocknet als Heu im Winter. Am Anfang eines guten Heumilchkäses steht damit nicht die Milch, sondern die Wiese.

Für die Privatkäserei WOERLE in Henndorf ist dieser Zusammenhang seit Generationen Teil der Käsekultur: Bereits Firmengründer Johann Baptist Woerle fand im Salzburger Land genau die Bedingungen vor, die er für seinen Emmentaler suchte: eine kleinstrukturierte Landwirtschaft und bäuerliche Betriebe, deren Kühe mit frischem Gras und Kräutern bzw. Heu gefüttert wurden. Heute verarbeitet das Familienunternehmen rund 80 Prozent Heumilch und Bio-Heumilch. Zum Vergleich: In Österreich beträgt der Anteil der Heumilch etwa 15 Prozent der insgesamt produzierten Milch – in Europa werden überhaupt nur mehr weniger als drei Prozent der Milch auf diese Art erzeugt[1].

Landschaftspflege & Heumilch – untrennbar miteinander verbunden

Die Wiesen und Weiden des Salzburger Landes sind Kulturlandschaft. Ihr Erscheinungsbild ist über Generationen durch landwirtschaftliche Nutzung entstanden und bleibt erhalten, weil Bäuerinnen und Bauern die Flächen bewirtschaften, mähen und daraus Heu gewinnen. Ohne diese Nutzung würden viele Flächen zunehmend verwildern und langfristig wieder zu Wald werden. Wie eng Heumilchwirtschaft und Landschaftspflege miteinander verbunden sind, unterstreicht auch die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO). Sie hat die traditionelle Heumilchwirtschaft im österreichischen Alpenbogen 2023 als „Globally Important Agricultural Heritage System“ und damit als landwirtschaftliches Welterbe von globaler Bedeutung anerkannt[2]. Gewürdigt wird dabei unter anderem die über Jahrhunderte entstandene Kulturlandschaft, die kleinstrukturierten Familienbetriebe sowie der Erhalt von Wiesen, Weiden und Almen.

Für WOERLE sind die bäuerlichen Betriebe deshalb weit mehr als Rohstofflieferanten. Das Familienunternehmen unterstützt eine standortangepasste Bewirtschaftung – unter anderem mit Praxiswerkstätten, Maßnahmen zur Förderung der Artenvielfalt sowie einer Prämie für CO_2-reduzierende Maßnahmen. „Heumilch ist für uns weit mehr als ein Rohstoff. Dahinter stehen Bäuerinnen und Bauern, die mit ihrer täglichen Arbeit unsere Wiesen bewirtschaften und damit eine Kulturlandschaft erhalten, die das Salzburger Land und das angrenzende

[1] siehe ARGE Heumilch | Zusammenschluss aus Heumilchbauern und Molkereien
[2] siehe Traditional Hay milk Farming in the Austrian Alpine Arc

Mondseeland seit Generationen prägt. Dort wächst zugleich das Futter für unsere Kühe und damit die Grundlage für unsere Heumilch und unseren hochqualitativen Käse. Für mich zeigt sich gerade hier, wie eng Landwirtschaft, Landschaft und Lebensmittelqualität miteinander verbunden sind“, unterstreicht Gerrit Woerle, Geschäftsführer der Privatkäserei WOERLE.

Vielfalt beginnt auf der Wiese

Heumilchwirtschaft basiert wesentlich auf Dauergrünland sowie auf dem Fütterungsprinzip „frischem Gras und Kräutern im Sommer, getrocknetes Heu im Winter“. Im Vergleich zu intensiv genutzten Weideflächen wachsen auf Heumilchwiesen deutlich mehr unterschiedliche Pflanzenarten. Die FAO spricht von nahezu 1.000 verschiedenen Gräsern und Kräutern. Eine wichtige Rolle spielt außerdem die zeitlich gestaffelte Mahd: Nicht alle Flächen werden gleichzeitig gemäht. So können Pflanzen zur Samenreife gelangen, während Insekten und andere Tiere weiterhin Nahrung und Rückzugsräume finden. Diese Vielfalt ist gleichzeitig Teil eines Kreislaufs: Was auf der Wiese wächst, wird zum Futter der Kühe. Die daraus gewonnene Heumilch bildet schließlich die Grundlage für den Käse. Geschmack beginnt für WOERLE deshalb bereits auf der Wiese.

Ein Speicher unter unseren Füßen

Doch auch unter der Grasnarbe spielt sich Entscheidendes ab. Dauergrünland verfügt über ein dichtes Wurzelsystem. Abgestorbene Pflanzen- und Wurzelbestandteile tragen zur Humusbildung bei. Pflanzen nehmen beim Wachstum CO_2 aus der Atmosphäre auf; ein Teil des darin enthaltenen Kohlenstoffs gelangt über Wurzeln und organische Pflanzenmasse in den Boden und wird dort im Humus gespeichert. Dauergrünlandböden sind deshalb häufig besonders humusreich. In den obersten zehn Zentimetern kann ihr Humusgehalt mehr als sechs Prozent betragen. Wie viel Kohlenstoff tatsächlich gespeichert wird, hängt von Standort, Wasserhaushalt und Bewirtschaftung ab. Der Erhalt von Grünland trägt damit insbesondere dazu bei, bestehende Kohlenstoffvorräte im Boden zu bewahren. Eine bewirtschaftete Wiese erfüllt damit mehrere Aufgaben zugleich: Sie liefert die Futtergrundlage für die Heumilchwirtschaft, bietet Lebensraum für Pflanzen und Tiere, prägt die offene Kulturlandschaft und erhält humusreiche Böden als wichtige Kohlenstoffspeicher.

Von der Wiese bis zum Käse

Und so schließt sich ein Kreislauf, der die Käseherstellung bei WOERLE seit Generationen prägt: Bäuerinnen und Bauern bewirtschaften Wiesen und Weiden. Auf ihnen wachsen Gräser und Kräuter, die frisch oder als Heu verfüttert werden. Aus der so gewonnenen Heumilch entsteht schließlich Käse nach überlieferten Rezepturen. Wer ein Stück Heumilchkäse anschneidet, sieht die Wiese vielleicht nicht mehr. Aber sie hat seinen Weg und seinen Geschmack entscheidend mitgeprägt.

Heumilch-Fakten

Heumilch

- basiert auf frischen Gräsern und Kräutern im Sommer sowie Heu im Winter,
- steht für eine traditionelle Form der Milchwirtschaft im Alpenraum ohne Zugabe von Silagefutter,
- trägt das EU-Gütesiegel „Heumilch g.t.S.“ – „garantiert traditionelle Spezialität“,
- trägt zur Artenvielfalt und zur regionalen Landschaftspflege bei,
- bildet bei WOERLE die Grundlage für viele Käsespezialitäten nach überlieferten Rezepturen.

Zum Unternehmen
Das Traditionsunternehmen WOERLE zählt österreichweit zu den größten und modernsten Privatkäsereien. Gegründet wurde der Betrieb vor mehr als 135 Jahren von Johann Baptist Woerle, einem visionären Käsemacher. Heute wird er in fünfter Generation von Gerrit Woerle geführt und beschäftigt rund 360 Mitarbeiter:innen. Unter dem Titel „WOERLE WIRKT WEITER“ startete man 2019 eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie, die vor allem auf den Bereichen Klimaverantwortung und Artenvielfalt basiert. Mit dem Heumilch-Emmentaler und im Segment der Schmelzkäsescheiben ist man in Österreich Marktführer. WOERLE ist auch am internationalen Markt ein Begriff. Unter der Marke „HAPPY COW“ liefert das Unternehmen vorwiegend Schmelzkäseprodukte sowie Naturkäse-Spezialitäten in rund 70 Länder weltweit.

Pressebild 1:
Gerrit Woerle, Geschäftsführer der Privatkäserei WOERLE, trifft Heumilchbauer Fritz Strassner auf seinen Weiden am Wallersee.
Bildnachweis: WOERLE / Abdruck honorarfrei!

Pressebild 2:
Ein buntes Blütenmeer voller Leben: Artenreiche Wiesen mit ihrer Vielfalt an Gräsern, Kräutern und Blumen sind wertvolle Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten.
Bildnachweis: ARGE HEUMILCH / Abdruck honorarfrei!

Pressebild 3:
Frisch geerntet und zum Trocknen auf sogenannten „Heumandln“ aufgelegt sorgen die Heumilchbauern für wertvolles, natürliches Futter für die Kühe.
Bildnachweis: ARGE HEUMILCH / Abdruck honorarfrei!

Pressebild 4:
Was für ein Duft! Bestes Heu von artenreichen Wiesen ist die Grundlage für hochwertige Heumilch – und damit für besten Käse.
Bildnachweis: WOERLE, Hannelore Kirchner / Abdruck honorarfei!

Rückfragen richten Sie bitte an:
PICKER PR – talk about taste
Tanja Petritsch-Zopf, Tel. 0662-841187-0
office@picker-pr.at; www.picker-pr.at