



## Neue FairHOF Heumilch bei HOFER überzeugt mit Qualität und Geschmack

**Fair zu Mensch und Tier – das zeichnet die HOFER Eigenmarke FairHOF aus. Nun bietet der Diskonter auch FairHOF Heumilch an. Die Nahrung aus 30 bis 50 verschiedenen Arten von Gräsern und Kräutern, sorgt zum einen für den besonderen Geschmack der Milch und zum anderen für mehr Wohlbefinden bei den Tieren. Das weiß auch Franziska Junger. Sie ist Heumilchbäuerin aus Überzeugung.**

(Sattledt, 14. August 2025; HOFER) Rinder gehören zu den ältesten Nutztieren, die vor tausenden Jahren vom Menschen domestiziert wurden. Sie liefern Fleisch und Milch. Bezüglich ihres Futters sind die Tiere sehr genügsam: Gras und Heu sind die bevorzugte Nahrung. Hinzu kommt heutzutage noch Kraftfutter. Der Anteil an Letzterem sollte jedoch nicht zu hoch sein. Dies hat mit der Verdauung der Tiere zu tun, denn Rinder sind Wiederkäuer. Dies bedeutet, dass sie vergleichsweise große Mengen an Gras und Heu fressen können, welches sie in einem ersten Schritt nur kurz kauen. Durch späteres Wiederkäuen könnten die Tiere die Nahrung und die darin enthaltenen Nährstoffe, die zum Beispiel für Menschen nicht ordentlich verdaubar sind, optimal nutzen. Das Kraftfutter wird hingegen nicht wiedergekaut. Ist der Anteil des Kraftfutters zu hoch, kann dies den Tieren gesundheitliche Probleme bereiten. Denn durch das fehlende Wiederkäuen wird weniger Speichel produziert, die Magensäure wird weniger verdünnt, was wiederum zu einer sogenannten Pansenazidose führen kann - die im schlimmsten Fall lebensbedrohlich ist. Dementsprechend wichtig ist das richtige Futter. Heumilch wird daher als die ursprünglichste Milch bezeichnet.

### Besonderer Geschmack

Unter Heumilch versteht man die Milch von Kühen, die im Sommer auf Weiden oder Almen grasen und im Winter mit Heu gefüttert werden, also mit getrocknetem Gras, das im Sommer gemäht und danach in Scheunen gelagert wird. Diese Art der Kuhhaltung hat eine lange Tradition und stellt daher die ursprünglichste Form der Milchherstellung dar. Dank der bunten Vielfalt auf den österreichischen Heuwiesen und Weiden erhält die Heumilch einen ganz besonderen Geschmack. Stehen doch am Speiseplan der Kühe 30 bis 50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern. Und je höher der Artenreichtum der Gräser und Kräuter, umso höher auch das Aroma und die Qualität der Milch.

### Heumilchbäuerin aus Überzeugung

Franziska Junger ist von Anfang an Heumilchbäuerin aus Überzeugung. „Es ist unser Anspruch, unseren Tieren ihr Futter in der natürlichsten Form zur Verfügung zu stellen. Deshalb sind wir Heumilchbauern!“, betont Junger. Sie bewirtschaftet ihren Betrieb gemeinsam mit ihrem Mann seit rund 25 Jahren. Auf dem Bauernhof im nördlichen Flachgau leben insgesamt 35 Milchkühe, deren Nachwuchs – junge Kalbinnen – sowie mehrere Katzen. Der kleine Bestand ist ein Vorteil für Junger und andere Heumilchbäuer:innen. Diese können dadurch

# Medieninformation



ganz persönlich auf die individuellen Bedürfnisse ihrer Kühe eingehen – dazu zählt auch die Förderung der Tiergesundheit. Alle Heumilchbäuer:innen der Marke FairHOF haben einen Beratungsvertrag mit einem Tierarzt, der bei regelmäßigen Kontrollen vorbeugend das Wohlergehen der Heumilchkühe überprüft.

Außerdem sorgt Franziska Junger ebenso wie alle Heumilchbäuer:innen dafür, dass ihre Kühe genügend Auslauf haben: Schon im Jahr 2000 wurde der Laufstall gebaut, in dem die Milchkühe leben. Wenige Jahre später wurde der Stall durch einen Auslauf erweitert - mittlerweile gehen die Kühe nahezu täglich auf die Weide.

## Kontrollierte Qualität

Die Heumilchbäuer:innen und -verarbeiter produzieren nach dem strengen Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese strengen Bestimmungen, die zudem kontrolliert gentechnikfrei hergestellt werden. Die Heuwirtschaft überzeugte auch die Europäische Union. Diese hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. ist somit für Konsumentinnen und Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit.

Zudem wurde die traditionelle Heuwirtschaft im Alpenbogen als erstes System im deutschsprachigen Raum und als erstes Milcherzeugungssystem weltweit von den Vereinten Nationen als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ anerkannt. Diese Auszeichnung würdigt die nachhaltige, auf Generationen ausgerichtete Arbeit der Heumilchbäuer:innen wie Franziska Junger.

## Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit rund 540 Filialen und über 12.000 motivierten Mitarbeiter:innen zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ hervorragende Qualität zum günstigen HOFER Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 3.000 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein.

## Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – GRÜNBERGER & PARTNER

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: [cathleen.voelkel@gruenberger-partner.com](mailto:cathleen.voelkel@gruenberger-partner.com)

## Bildbeschriftung

- 01) Franziska Junger ist Heumilchbäuerin aus Überzeugung.
- 02) Die FairHOF Heumilch überzeugt durch Geschmack und Qualität.

# Medieninformation



## Fotocredit

Siehe Dateiname; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.