

Heumilch-Fettsäurenstudie:

... die Milch, die
mehr kann!



Heumilch
Die reinste Milch.





Heumilch kann mehr.



Karl Neuhofer
Obmann der ARGE Heumilch Österreich
Heumilchbauer

Sehr geehrte Konsumentinnen und Konsumenten,

bei der österreichischen Heumilchwirtschaft handelt es sich um die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Die natürliche Fütterung im Jahreslauf liefert die Grundlage für hochqualitative Heumilch. Eine aktuelle Studie bestätigt nun: Heumilch und Heumilchprodukte schmecken nicht nur ausgezeichnet, sie sind auch besonders hochwertig. Die Universität für Bodenkultur in Wien hat unsere Heumilch jetzt in einer wissenschaftlichen Studie genau unter die Lupe genommen.

Das beeindruckende Ergebnis: Heumilch enthält rund doppelt so viele essenzielle Fettsäuren wie Standardmilch. Was die Untersuchung im Detail ergeben hat und – noch viel wichtiger – warum diese speziellen Fettsäuren für unsere Ernährung wichtig sind, können Sie auf den folgenden Seiten nachlesen.

Herzliche Grüße,
Ihr

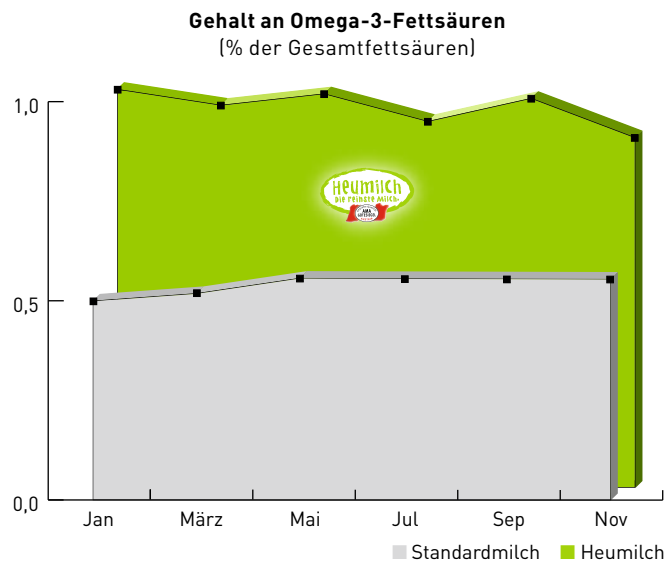
Karl Neuhofer



Die Studie.

Im Mittelpunkt der wissenschaftlichen Untersuchung stand das Fettsäurespektrum von österreichischer Heumilch und damit die Frage: Was steckt eigentlich wirklich drin in der Milch? Ein ganzes Jahr lang, von Jänner bis

Dezember 2010, haben die Forscher dafür regelmäßig Proben genommen und ausgewertet. Untersucht wurden sowohl Heumilch als auch Heumilch-Käse aus den Hauptproduktionsgebieten Österreichs.



Das beeindruckende Ergebnis:

Österreichische Heumilch enthält rund doppelt so viele Omega-3-Fettsäuren und konjugierte Linolsäuren (CLA) wie Standardmilch aus dem Lebensmittelhandel.

Studie bestätigt doppelten Gehalt an essenziellen Fettsäuren.

Studienleiter
Hofrat Dr. Wolfgang Ginzinger
im Gespräch



Herr Dr. Ginzinger, Ihre Studie weist nach, dass der Anteil an Fettsäuren in Heumilch doppelt so hoch ist. Was sind die Gründe dafür?

Das geht auf die Haltung der Kühe zurück: durch Fütterung ausschließlich mit Heu und Gras. Auf Silage, also gärende Futtermittel, wird dabei vollständig verzichtet. Die Kühe werden besser ernährt und geben dadurch hochwertige Milch mit besonders hohem Fettsäureanteil.

Warum sind diese Fettsäuren so wichtig?

Omega-3-Fettsäuren und konjugierte Linolsäuren (CLA), also sogenannte essenzielle Fettsäuren,

sind für den menschlichen Körper lebensnotwendig, können aber von diesem nicht selbst hergestellt werden. Deshalb müssen sie über die Nahrung aufgenommen werden.

Was empfehlen Sie für eine gesunde Ernährung?

Wir alle wissen, dass wir uns ausgewogen ernähren sollten. Dazu gehören auch Milchprodukte. Da Heumilch und Heumilch-Produkte rund doppelt so viele Omega-3-Fettsäuren und konjugierte Linolsäuren (CLA) haben als Standardmilch, sind diese daher die erste Wahl bei Milchprodukten.



Die Bedeutung von essenziellen Fettsäuren.

Heumilch und Heumilch-Produkte sind nicht nur geschmacklich ein Hochgenuss, sondern auch ein natürlicher Lieferant von Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA). Diese essenziellen Fettsäuren sind für unseren Körper lebensnotwendig und haben unter anderem folgende Wirkung:

Omega-3-Fettsäuren

- ✓ positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System
- ✓ blutdrucksenkend
- ✓ gefäßschützend
- ✓ entzündungshemmend

Konjugierte Linolsäuren (CLA)

- ✓ verbessern die Cholesterinwerte
- ✓ stärken das Immunsystem
- ✓ wirken gewichtsreduzierend

Daher ist es wichtig, dass wir diese guten Fettsäuren regelmäßig im Rahmen einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung sowie einer gesunden Lebensweise aufnehmen.



ARGE Heumilch – einzigartig in Europa.

Unter dem Dach der ARGE Heumilch Österreich haben sich rund 8.000 Heumilchbauern sowie mehr als 60 Molkereien, Sennereien und Käsereien vereinigt. Hauptproduktionsgebiete sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich sowie die Steiermark.

Die Mitglieder der ARGE liefern jährlich 400 Millionen Liter Heumilch – und damit 15 Prozent der gesamten in Österreich angelieferten Milchmenge. Europaweit liegt der Heumilch-Anteil bei nur drei Prozent.

Die österreichische Heumilchwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Heumilchkühe genießen den ganzen Sommer frische Luft, klares Wasser und bis zu 50 verschiedene Gräser und Kräuter.

Auch im Winter bekommen sie nur bestes Futter: sonnengetrocknetes Heu und mineralstoffreichen Getreideschrot. Sämtliche Heumilchprodukte werden kontrolliert gentechnikfrei hergestellt. Außerdem tragen Heumilchbauern zum Umweltschutz und zur Artenvielfalt bei, weil sie Wiesen, Weiden und Almen besonders schonend und traditionell bewirtschaften.

Die Basis für die reinste Milch der österreichischen Heumilchbauern ist das einzigartige und strenge Heumilchregulativ. Nur Produzenten, die nach diesem Regulativ arbeiten, können ihre Produkte mit dem Heumilch-Logo auszeichnen.



Heumilch

Die reinste Milch.



ARGE Heumilch Österreich

Koordinator: Andreas Geisler

Marketing: Christiane Mösl

Grabenweg 68, Soho II

A-6020 Innsbruck

E-Mail: office@heumilch.at

Mehr Informationen finden Sie auch im Internet auf www.heumilch.at