

MEDIENINFORMATION

Heumilch ist landwirtschaftliches Weltkulturerbe

Rund 800 Gäste feierten Auszeichnung der Welternährungsorganisation FAO im Salzburg Congress

Salzburg (A), 9. März 2024 – Die „traditionelle Heumilchwirtschaft im österreichischen Alpenbogen“ ist ab sofort landwirtschaftliches Weltkulturerbe. Das hat die Food and Agriculture Organization of the United Nations – kurz FAO – beschlossen und die entsprechende Auszeichnung heute, Samstag, in einem Festakt in Salzburg überreicht. „Die Ernennung der Heumilchwirtschaft zum landwirtschaftlichen Weltkulturerbe ist nicht nur eine Anerkennung für die Heumilchbäuerinnen und Bauern, sondern auch ein Auftrag zur Bewahrung und Weiterentwicklung dieser nachhaltigen Form der Bewirtschaftung“, erklärte der Obmann der ARGE Heumilch, Karl Neuhofer vor rund 800 Mitgliedern und zahlreichen Interessensvertretern. Norbert Totschnig, österreichischer Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft, ergänzte: „Unsere Heumilch ist ein Stück österreichische Tradition, die Nachhaltigkeit, Qualität und Regionalität vereint. Ich bin stolz, dass unsere Heuwirtschaft nun als globale Besonderheit anerkannt wird. Es ist eine Auszeichnung unserer Landwirtschaft, unserer Ökologie, unserer Kulturlandschaft und unserer traditionellen Bewirtschaftungsweise. Ich bin überzeugt, dass mit der Anerkennung als Weltkulturerbe nun die Bekanntheit der Heumilch über Ländergrenzen hinweg weiter steigen wird.“

Heuwirtschaft hat globale Bedeutung

Die FAO würdigt landwirtschaftliche Systeme, die seit Generationen von Bäuerinnen und Bauern entwickelt wurden, um Lebensmittel bereitzustellen, alte Traditionen zu bewahren und natürliche Ressourcen zu schützen. Für das Weltkulturerbe sind bestimmte Kriterien zu erfüllen: Es muss ein einzigartiges landwirtschaftliches Produktionssystem sein, das räumlich abgegrenzt und dessen Erhalt für die Zukunft essenziell ist. Als Voraussetzung gilt u.a. der geschichtliche Hintergrund eines Gesamtsystems, das sich ständig weiterentwickelt. „Ein landwirtschaftliches Weltkulturerbe muss eine weltweite Bedeutung als Modell für eine nachhaltige Landwirtschaft haben, die ein wertvolles Erbe darstellt. Die traditionelle Heuwirtschaft im österreichischen Alpenbogen erfüllt diese Kriterien in herausragender Weise. Sie gilt als das erste landwirtschaftliche Weltkulturerbe im deutschsprachigen Raum“, so Yoshihide Endo von der FAO.

Mehrwert für Heumilchbäuerinnen und Bauern

Seit dem Start der Vermarktungsoffensive der ARGE Heumilch Österreich konnten Wertschöpfung, Absatz und Bekanntheit der Heumilch im In- und Ausland kontinuierlich ausgebaut werden. Die jährlich 590 Millionen Kilogramm Heumilch sind zu 100 Prozent in der Vermarktung. „Der Mehrwert für die Heumilchbäuerinnen und Bauern liegt heute bei 30 Millionen Euro pro Jahr. Unser Ziel ist es, den Wert auf diesem hohen Niveau zu halten“, führte heute die ARGE Heumilch-Geschäftsführerin Christiane Mösl aus. Sie will die Auszeichnung nutzen, um noch stärker über die nachhaltige Heuwirtschaft zu informieren. „Viele Konsumentinnen und Konsumenten schätzen die Qualität der Heumilch. Die Auszeichnung unterstützt uns, weiterhin über die besondere Wirtschaftsweise und ihre Vorteile für Umwelt und Artenvielfalt aufzuklären. In unserer Frühjahrskampagne, die im März startet, werden wir mit der Headline ‘Weltklasse. Heumilch ist Weltkulturerbe.’ wieder viel Aufmerksamkeit für Heumilch in Österreich und Deutschland erreichen können“, sagte Mösl.

Nachhaltige Tradition

Die Heumilchwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer und Heu im Winter. Vergorene Futtermittel wie Silagen sind strengstens verboten. Durch die mosaikartige Bewirtschaftung wird die Artenvielfalt gefördert. Die Bewirtschaftung des Dauergrünlands erhält Wiesen, Weiden und Almen, die wertvolle CO₂-Speicher sind. Dass die Wirtschaftsweise bis heute praktiziert wird, ist vor allem den kleinen Strukturen mit familiengeführten Höfen in den Grünland-Bergregionen und der großen Käsetradition zu verdanken. „Die Heumilchbäuerinnen und Bauern haben sich immer wieder an die sich ändernden Bedingungen angepasst“, sagte Karl

Neuhofer. „Mit nachhaltigem Denken und Handeln sorgen sie heute dafür, dass die Heumilchwirtschaft als lebendiges System auch für weitere Generationen erhalten bleibt.“ So würden viele Betriebe mittlerweile modernste Technologien einsetzen, „von der maschinellen Heuernte bis zur Nutzung von Photovoltaik für die Heutrocknung“, so Neuhofer.

Über die ARGE Heumilch

Die ARGE Heumilch vereinigt ca. 7.000 Heumilchbäuerinnen und Bauern, sowie mehr als 70 Molkereien, Käsereien, Sennereien und Vermarkter in Österreich und dem Allgäu. Die Mitglieder der ARGE arbeiten nach strengen Normen, deren Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Aktuell werden pro Jahr ca. 590 Millionen Kilogramm Heumilch gesammelt. Hauptproduktionsgebiete sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich, die Steiermark sowie Bayern und Baden-Württemberg. Die Europäische Union hat die Heumilch bereits 2016 mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.

Die ARGE Heumilch im Internet: www.heumilch.com, www.facebook.com/heumilch.at sowie www.instagram.com/heumilch

„Enjoy, it's from Europe“ – Die Europäische Union unterstützt die ARGE Heumilch und ihre Kampagne zur Stärkung und Förderung von nachhaltig produzierten und qualitativ hochwertigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen.



©ARGE Heumilch

ARGE-Heumilch_Landwirtschaftliches-Weltkulturerbe.jpg

Yoshihide Endo (FAO), Karl Neuhofer (Obmann ARGE Heumilch), Christiane Mösl (Geschäftsführerin ARGE Heumilch) und Österr. Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft Norbert Totschnig (v.l.n.r.) ©ARGE Heumilch