

Ressort: Gesundheit

## Bergbauern Heumilch macht den Unterschied

### Tradition und langjährige Almwirtschaft

Papenburg, 31.03.2024, 11:09 Uhr

**GDN** - „Was wir heute tun, entscheidet darüber wie die Welt morgen aussieht“. Ein Spruch von Marie von Ebner-Eschenbach, den sich viele Bergbauern aus unserer schönen Alpenregion zu eigen gemacht haben.

Das tägliche Tun ist bei ihnen schon seit Generationen von Nachhaltigkeit geprägt. Zu einem dieser Käse-Almen gehört z.B. die Schönegger -Alm mittendrin im Allgäuer Nationalpark gelegen. Ein Betrieb der jetzt auf ein 35-jährige Familiengeschichte zurück blicken kann. Bei der Verarbeitung legt die Familie besonderen Wert auf eine Förderung der Artenvielfalt. So genießen die Heumilchkühe den ganzen Sommer lang frische Luft, klares Wasser und eben die saftigen Gräser und Kräuter.

Bei der Produktion von Heumilch müssen die Käseverarbeiter und milchliefernden Bauern einer strengen Regulierung folgen die weit über die gesetzlichen Richtlinien hinaus gehen. Ständige staatliche zertifizierte Kontrollen dienen dazu dass diese Regelungen auch befolgt werden. Eine dauernde Abbindehaltung der Tiere ist strengstens verboten und dass sämtliche Heumilchprodukte ohne Gentechnik hergestellt werden .

Die Schönegger Alm mit ihren zahlreich anbietenden Produkten geht hierbei noch einen Schritt weiter. In Europa entsprechen nur noch rund 3% der erzeugten Milch den Kriterien der Heumilch. Bei der Fam. Krönauer sieht es so aus, das ihre Heumilch ausnahmslos von Berggebieten stammt ,in denen die Bodennutzung aus zwei Hauptgründen erschwert wird.

Zu einem durch die extreme Höhenlage ,die schwierige klimatische Verhältnisse zur folge hat, weil die Vegetationszeit verkürzt ist und zum anderen durch eine steile Hanglage aufgrund derer für die Ernte besonders und kostspielige Maschinen im Einsatz sind. Daher ist die Milch von der Schönegger- Alm auch einzigartig.

Nun hat sich die Familie dazu entschlossen, neben der Unternehmensgruppe und dem Umweltmanagementsystem ISO 14001 auch das „Eco-Management and Audit Scheme -EMAS“ für ihre Standorte einzuführen. Hierdurch sind sie in der Lage ,Ressourcen intelligent einzusparen und somit einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.

Beim Firmenjubiläum deren Besitz am Elternhaus Rottenbuch- Schönegg liegt und 230 Mitarbeiter beschäftigt, nahmen der Bürgermeister von Rottenbuch, Steingaden und Prem, sowie die bayerisch Milchkönigin

und Milchprinzessin teil. Präsentiert wurde dabei u.a. der Reife Keller in Steingaden und die Erlebniswelt Schöneegg gezeigt.

Wer nun Interesse an der weiteren Verarbeitung hat und sich Infos holen möchte kann dies tun unter [www.schoenegger.com](http://www.schoenegger.com) oder persönlich bei der Schöneegger- Alm , Steinwies .20, 86984 Prem.

**Bericht online:**

<https://www.germandailynews.com/bericht-124864/bergbauern-heumilch-macht-den-unterschied.html>

**Redaktion und Verantwortlichkeit:**

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Dieter Theisen

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Dieter Theisen

**Editorial program service of General News Agency:**

United Press Association, Inc.  
3651 Lindell Road, Suite D168  
Las Vegas, NV 89103, USA  
(702) 943.0321 Local  
(702) 943.0233 Facsimile  
[info@unitedpressassociation.org](mailto:info@unitedpressassociation.org)  
[info@gna24.com](mailto:info@gna24.com)  
[www.gna24.com](http://www.gna24.com)