

# Bio-Heumilch

## in allen Variationen

Programm der Bio-Heumilchstraße anlässlich des Weltmilchtags am Freitag den 29. Mai 2026, von 10.00-15.00 Uhr am BioArt Campus Seeham, Biodorf-Weg 4



### Programm:

- **Genusswerkstatt**  
Käsespätzle mit Bio-Heumilchkäse aus Daniels Schauküche
- **Bioladen Wallner**  
Käseverkostung mit Bio-Heumilchkäse und Schafmilchprodukten vom Liess mit Käsesommelier Thomas
- **Bio Kaffeerösterei Naturkaffee**  
Lass dich vom Duft der frisch gerösteten Bio-Kaffeebohnen verführen
- **Heumilch-Käseküche**  
Frischkäse selber machen für Kinder  
Kinderbüchlein und Heumilchinfo
- **Handwerkstatt**  
Brigitta Kaiser - Milch in der Kunst  
Brigitta Kaiser zeigt um 14.00 die Entstehung eines Lehm-Naturbildes mit Rohstoffen aus der Bio-Heu-Region
- **Infostand Bio-Austria**  
Frage alles, was du wissen willst zum Thema Grünland und Biodiversität  
Fragebogen Verlosung um 15.00

**BIO  
AKADEMIE  
Seeham**

Mach mit!

...und lass es dir gut  
gehen bei:

- **Die Süße Backstube**  
Topfenstrudel, Himbeer-Joghurt, Pfirsich-Topfen, Schokoverkostung
- **Bio Cafe & Restaurant „Das Seeham“**  
Softeis aus Bio-Heumilch  
Bio-Frühstück

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union