



Fact-Sheet – Medien

Firmenname:	ErlebnisSennerei Zillertal KG
Eigentümer:	Familie Kröll
Geschäftsführung:	Christian Kröll und Heinrich Kröll, in dritter Generation
Geschichte & Meilensteine:	1954 von Franz Geisler als „Milchzentrale“ gegründet 1991 übernimmt Heinz Kröll den Betrieb von seinem Schwiegervater. Als Heumilch-Pionier setzt er als einer der ersten überhaupt auf reine Heumilchproduktion und richtet das Unternehmen nach diesem damals am Markt und in Europa völlig neuartigen Qualitätskriterium in der Milchproduktion aus. 2001 Eröffnung der Erlebnissennerei am neuen Standort in Mayrhofen/Hollenzen mit Produktionsstätte und Österreichs erster Schau-Sennerei 2015 Eröffnung des Schau-Bauernhofs am Firmengelände 2016 Übernahme der Geschäftsführung von Christian und Heinrich Kröll 2018 Inbetriebnahme der Käseschneide- & Verpackungsanlage „Tirolpack“ in Schlitters als einer der Hauptgesellschafter 2019 Firmenjubiläum 65 Jahre

Wichtige Kennzahlen

Jahresumsatz	~ € 22 Millionen
MitarbeiterInnen	~ 90
Heumilch-Bauern	350
Jährliche Heumilchverarbeitung	20 Mio. Liter ~ 18 Mio. Kuh-Heumilch, ~ 2 Mio. Ziegen- & Schaf-Heumilch
Produktionsfläche	6.000 m ²
Produktpalette	ausschließlich Heumilch-Produkte von Kuh, Schaf & Ziege Weiße Palette: Milch, Schlagrahm, Sauerrahm, Fasslbutter, Joghurt, Buttermilch Gelbe Palette: Hartkäse, Schnittkäse, Sauermilchkäse, Laktosefreie Käsesorten (durch natürliche Reifeprozesse)
Absatzmärkte	Österreich, Deutschland
Mitgliedschaften & Zertifikate	ARGE Heumilch (Heumilch Gütesiegel), Agrarmarketing Tirol, AMA Gütesiegel, BIO Austria, OHNE Gentechnik, IFS-zertifiziert, EU-Gütesiegel g.t.S. „garantiert traditionelle Spezialität“
Auszeichnungen:	Bewusst Tirol, Genuss Guide, Internationale Käsiade, Internationale Käsemeisterschaft, World Championship Cheese Contest, DLG – Deutsche Lebensmittelgesellschaft, ANUGA Innovationspreis

Einrichtungen

Ab-Hof-Verkauf	Die frischen Heumilchprodukte der Erlebnissennerei Zillertal werden im eigenen Shop „ab Hof“ bzw. „ab Sennerei“ angeboten. Seit 2018 wird hier sogar frisches Steinofenbrot gebacken. Geöffnet von MO bis SA 08:00–18:00 Uhr, SO 09:00–18:00 Uhr.
-----------------------	---



Schau-Sennerei

Erste Schau-Sennerei Österreichs. BesucherInnen erleben hier live die 100 % transparente Veredelung von Heumilch zu hochwertigen Premium-Produkten. Von der Milchlieferung bis zur Verpackung der Heumilchprodukte erfährt der Besucher an verschiedenen Stationen Wissenswertes über die Produktionskreisläufe, die extensive Bewirtschaftung, das Leben und die wertvolle Arbeit der Zillertaler Bergbauern. Mit Audio-Guides in sechs Sprachen und eigener Audio-Guide-Tour für Kinder schaut man den Käsem bei ihrer Arbeit über die Schulter. Am Ende des Rundgangs kann der Besucher 6 verschiedene Joghurts und frische Heumilch verkosten. BesucherInnen jährlich: rund 65.000. Täglich geöffnet von 09:00 bis 17:00 Uhr.

Schau-Bauernhof

Hier wird Wissen über das Leben am Bauernhof, die Natur und die für das Zillertal seit jeher typische Heuwirtschaft vermittelt. Neben Heumilchkühen, -ziegen und -schafen leben am BIO-Bauernhof Hühner, Schweine und sogar Honigbienen. Den als besonders neugierig geltenden Ziegen entgeht hier übrigens nichts – sie können auch gestreichelt werden. Ein Heustadl, der Minitraktoren-Parcours und die (wahrscheinlich weltgrößte) Milchkanne – sie ist Aussichtsturm und Riesenrutsche zugleich – machen den Schau-Bauernhof zu einem der beliebtesten Familien-Ausflugsziele für Gäste und Einheimische im Zillertal. Täglich geöffnet von 09:00 bis 17:00 Uhr.

Restaurant „Sennereiküche“

Im Restaurant „Sennereiküche“ stehen nicht nur die frischesten Heumilchprodukte, die ein paar Meter weiter erzeugt werden, auf der Karte, sondern auch eine Vielzahl an für die Region typischen und traditionellen Gerichten. Zur Einrichtung gehört auch eine eigene „Milchbar“. Im Innenbereich finden bis zu 120 Gäste und im überdach- & beheizbaren Außenbereich bis zu 1.200 Gäste Platz. Täglich geöffnet von 09:00 bis 18:30 Uhr.

Events & Veranstaltungen

Die gastronomischen Einrichtungen der Erlebnissennerei Zillertal bieten mit ihrer Infrastruktur den perfekten Rahmen für exklusive Abendveranstaltungen oder Musik-Events.

Kontakt

Lage/Anfahrt

2 Autominuten von/bis Ortszentrum Mayrhofen
Entfernung in km: Jenbach 33, Innsbruck 68, Salzburg 180, München 160

Anschrift

Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen im Zillertal, Österreich

Pressekontakt

Michael Weiß | michael.weiss@weiss-pr.at | +43 664 750 380 83
WEISS PR & MEDIA e.U. | 6330 Kufstein | Austria |
www.weiss-pr.at

Pressebilder

<https://bit.ly/2WDIFAg>